Svijet
jugoslavenska
ženska revija

ZIMNICA

Cijena 20 d

0157

Specijalno izdanje »Svijeta«, jugoslavenske ženske revije, Zagreb, Ljubice Gerovac 1. Izdavač: OOUR Informativno-revijalna izdanja NIŠP »Vjesnik«. — Tisak OOUR Novinsko revijalna štamparija i OOUR TMG NIŠP »Vjesnik«.
Za izdavača: **Mira Gumhalter.**
Pripremila: **Višnja Ogrizović.**

ZIMNICA

Drugo prošireno izdanje

Specijalno izdanje »Svijeta«,
jugoslavenske ženske revije,
Zagreb, 1976.

Sadržaj

OVO SVAKAKO PROČITAJTE! (OPĆENITE UPUTE) 10
KALENDAR UKUHAVANJA ZIMNICE 12
HITNA POMOĆ 13
SLATKA ZIMNICA 17
KOMPOTI I UKUHANO VOĆE 20

Borovnice s vinom 21
Breskve sa začinima 21
Breskve u alkoholu 22
Brusnice u sirupu 22
Buče u vinu 22
Kompot od bresaka 23
Kompot od cijelih marelica (kajsija) 23
Kompot od crvenih bresaka 23
Kompot od dunja 23
Kompot od jagoda 24
Kompot od marelica (kajsija) 24
Kompot od kupina 24
Kompot od krušaka 25
Kompot od ogrozda 25
Kompot od rabarbare 25
Kompot od šljiva 25
Kompot od trešanja 26
Kompot od trešanja s rumom 26
Kompot od višanja 26
Malina sa čećerom 26
Marelice (kajsije) u rumu 27
Trešnje s konjakom 27
Ukuhane breskve za kolače 27
Ukuhane kruške za kolače 27
Ukuhane šljive za kolače 28
Ukuhane šljive za okruglice 28
Ukuhane trešnje za kolače 28
Ukuhane trešnje za savijaču 28
Ukuhane višnje i sirup 29
Višnje s rumom 29
Višnje u rakiji na francuski način 29

VOĆNE KAŠE 30

Kaša od trešanja 30
Kaša od višanja 30

PEKMEZI 31

Crni ribiz s rumom 31
Pekmez od banana 32
Pekmez od borovnica ili brusnica 32
Pekmez od grožđa 32
Pekmez od grožđa i krušaka 32
Pekmez od marelica (kajsija) 33
Pekmez od guljenih šljiva 33
Pekmez od smokava 33
Pekmez od šljiva 33
Pekmez od šljiva s octom 34
Pekmez od trešanja 34
Pekmez od trešanja s bananama 34
Pekmez od višanja 35
Pekmez od zelenih oraha 35
Sicilijanski pekmez od naranača 35

MARMELADE 36

Kruške sa začinima 36
Marmelada od banana 36
Marmelada od drijenka 37
Marmedala od duda 37
Marmelada od marelica (kajsija) 37
Marmelada od marelica (kajsija) s rakijom 38
Marmelada od kestenja 38
Marmelada od krušaka s rumom 38
Marmelada od malina 38
Marmelada od šipka 39
Sirova marmelada od jagoda 39

DŽEMOVI 40

Breskve s maraskinom 40
Džem od bazginih bobica i jabuka 40
Džem od bresaka 41
Džem od brusnica bez šećera 41
Džem od crnog ribiza 41
Džem od crvenog i crnog ribiza 41
Džem od dinja 42
Džem od dinja i rajčica 42
Džem od dunja 42
Džem od grejpa 42
Džem od grožđa i jabuka 43
Džem od jabuka 43
Džem od jagoda 43
Džem od marelica (kajsija) 43
Džem od marelica (kajsija) s »bademima« 43
Džem od marelica (kajsija) s narančinim sokom 44
Džem od krušaka 44
Džem od krušaka i jabuka 45
Džem od kupina 45
Džem od limuna 45
Džem od malina 45
Džem od mandarina s rumom 46
Džem od naranča i grejpa 46
Džem od ogrozda 46
Džem od oskoruša 46
Džem od rabarbare 47
Džem od smokava 47
Džem od smokava s vinom 47
Džem od šljiva 47
Džem od šljiva s octom 47
Džem od trešanja 48
Džem od višanja 48
Kiselkasto-slatke dunje 48
Nekuhani džem od crnog ribiza 49
Pirjane šljive za zimu 49

SLATKO 49

Slatko od ananasa 50
Slatko od bagremova cvijeta 50
Slatko od brusnica 51
Slatko od cijelih višanja 51
Slatko od crnog ribiza 51
Slatko od dinja 51
Slatko od dunja 52
Slatko od grožđa 52
Slatko od jagoda 52
Slatko od marelica (kajsija) 53
Slatko od kestenja 53
Slatko od krušaka 53
Slatko od limuna 54
Slatko od lubenica 54

Slatko od naranača 54
Slatko od ogrozda 54
Slatko od oskoruša 55
Slatko od šljiva 55
Slatko od šljiva s košticama 55
Slatko od višanja 56

UŠEĆERENO (KANDIRANO) VOĆE 56

Ušećerene dunje 56
Ušećerene kore od lubenica 57
Ušećerena kora od naranče 57
Ušećerene limunove kore 57
Ušećerene trešnje 57

ŽELE (DRHTALICA) I VOĆNI SIR 58

Sir od dunja 59
Sir od kajsija (marelica) 59
Želе od borovnica 59
Želе od jabuka 60
Želе od jagoda 60
Želе od dunja 60
Želе od dunja i jabuka 61
Želе od malina 61
Želе od ribiza 61

VOĆNI SOKOVI 62

Sok od crvenog ribiza 62
Sok od jagoda 62
Sok od grožđa 63
Sok od naranče 63
Sok od ogrozda 63
Sok od šljiva 63

VOĆNI SIRUPI 64

Malinovac 64
Orandžada od kore 64
Sirovi sirup od crnog ribiza 64
Sirovi sirup od višanja 65
Sirup od crnog ribiza 65
Sirup od dunja 65
Sirup od malina i trešanja 65
Sirup od višanja (i džem) 66

VOĆNA VINA I LIKERI 66

Liker od crnih ribiza 67
Liker od dunja 67
Liker od dunja s konjakom 68
Liker od narančinih kora 68
Liker od višanja 68
Liker od zelenih oraha 68
Starinski liker od jasmina 69
Vino od borovnica 69
Vino od duda 69
Vino od kupina 69

SUŠENO VOĆE 70

Sušene breskve 70
Sušene oskoruše 70

SLANA ZIMNICA 73

UKUHANO POVRĆE 74

Buče (bijele tikve) za zimu 75
Grašak za zimu 75
Đuveč od raznog povrća 75
Kockice buča za zimu 76
Kuhane rajčice 76
Mahune za zimu 76
Paprika za punjenje 76

Rajčice s mirisima na talijanski način 77
Rajčice u pećnici 77
Ukuhana cikla 77
Ukuhana cvjetača 78
Ukuhane mrkve 78
Ukuhani patlidžani 78
Ukuhane šparoge 78

UKISELJENO POVRĆE 79

Brzo ukiseljeni kupus 80
Crveni kupus ukiseljen u staklenki 80
Domaći rusli (srdele konzervirane s lukom) 80
Feferoni u octu 81
Gljive ukiseljene na španjolski način 81
Kapari u octu 81
Kiseli krastavci(sirovi) 81
Kiseli krastavci s lučicama 82
Kiseli kupus 82
Kopar u octu 82
Krastavci ukiseljeni na poljski način 83
Kuhane ukiseljene paprike 83
Limuni u octu 83
Lučice na talijanski način 84
Lučice u octu 84
Masline u octu 84
Miješana salata I 85
Miješana salata II 85
Miješana salata III 85
Narezani krastavci s gorušicom 85
Njemačka salata 86
Paprike punjene crvenim kupusom 86
Patlidžani na talijanski način 86
Patlidžani u ulju 87
Pečene paprike 87
Rezane paprike na talijanski nač n 87
Rezane paprike 88
Slatko-kiseli krastavci 88
Salata od paprike »Marta« 88
Talijanska salata 89
Ukiseljene gljivice s mirisima 89
Ukiseljene lisičine 89
Ukiseljene lisičine s lukom 90
Ukiseljene paprike na mađarski način 90
Ukiseljene paprike na talijanski način 90
Ukiseljene rotkvice 90
Ukiseljene zelene rajčice 91
Ukiseljeni krastavci na ruski način 91
Ukiseljeni kukuruz 91
Ukiseljeni patlidžani na makedonski način 92
Ukiseljeni šampinjoni ili vrganji 92

USOLJENO POVRĆE 93

Brzo usoljeni krastavci 93
Kopar za zimu 93
Soljene gljive 93
Soljene gljive s mirisima 93
Usoljena mljevena paprika 94
Usoljene mahune 94

Usoljene rajčice 94
Usoljeno povrće za juhu 95

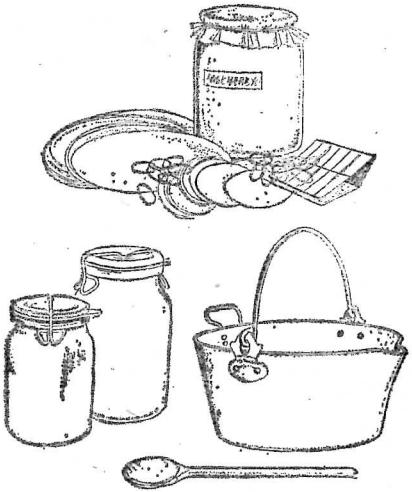
SUŠENO POVRĆE 95

Sušena cikla 95
Sušene gljive 96
Sušene mahune 96
Sušeni mladi (zeleni) grah 96
Sušeni zeleni peršin i celer 96
Sušeno povrće za juhu 96

RAZNA SLANA ZIMNICA 96

Ajvar 97
Ajvar od samih paprika 98
Ajvar s hrenom 98
Domaći kečap 98
Masline u ulju 98
Pekmez od rajčica 99
Sataraš za zimu 99
Začinjeni (primorski) pekmez od rajčica 99

ZIMNICA



Ovo svakako pročitajte! (Općenite upute)

— Prije nego što prionete na posao, dobro pregledajte staklenke u koje ćete spremati zimnicu. I najmanja napuklina izazvat će pucanje staklenke kad je budete punili vrućim sadržajem ili sterilizirali.

— Osobito dobro provjerite patentne boce, koje nikako ne smiju biti okrhnute. Gume nekoliko minuta prokuhajte i do upotrebe ostavite u hladnoj vodi.

— Provjerite rubove grla ili otvora, moraju biti posve glatki, neokrhnuti. Staklenke prokuhajte, kad vadite dodirujte ih samo izvana; nemojte brisati, već ostavite da se ocijede.

— Posuđe za pripremanje zimnice mora biti naročito pažljivo oprano, idealno je upotrebljavati posve novo, još nerabljeno posuđe. U protivnom dobro ga operite deterdžentom, da odstranite i posljednji trag masnoće, pa isperite kipućom vodom da uništite što više mikroba. Pustite da se ocijedi. Ako morate brisati, onda to činite posve čistom, izglačanom krpom.

— Zimnicu kuhajte u neokrnjenom emajliranom, vatrostalnom i aluminijskom posuđu (to posljednje ne dolazi u obzir kod ukiseljavanja!).

— Provjerite noževe, cjediljke i drugo posuđe da budete sigurni da ne rđa. Kuhače neka budu nove i to drvene.

— Sito od plastike ili strune — ne od metala!

— Dok priređujete zimnicu, neprekidno perite ruke, to jest svaki put prije početka nove faze posla.

— Voće i povrće treba u svakom slučaju prati, bez obzira hoćete li ga guliti ili ne. Perite pod mlazom vode i to hladne. Oguljeno voće ili povrće još jednom operite! Ostavite u cjedilu da se dobro ocijedi.

— Pažljivo važite sve potrebno za zimnicu. Pogotovu kad obrađujete veće količine, iako je bolje raditi manje. Ako iskušavate novi recept, najprije načinite malu količinu.

— Koristite samo prvorazredno, posve zrelo i neoštećeno voće i povrće, to je uvjet da se zimnica ne kvari!

— Držite se strogo svih danih uputa!

— U mikseru možete samljeti prokuhane rajčice, i mnoge vrste voća, ali bez koštica, jer koštice daju poseban okus.

— Zimnicu pasterizirajte (kuhajte u vodi i pari) u dovoljno širokom loncu da se para diže s veće

površine. No, lonac mora biti dovoljno dubok da staklenke budu pokrivene. Naravno, najbolje je koristiti sterilizator ili ekspres-lonac. Nastojte da lonac bude što debljeg metala da podjednako grije sa svih strana.

— Staklenke u koje stavljate vruću zimnicu neće pucati ako ih poslije prokuhavanja držite na toplom. Najprije ulijte jednu žlicu zimnice, pričekajte da se staklenka jače zagrije, pa punite pomalo. Boce unaprijed zagrijte i do punjenja držite na zagrijanoj krpi.

— Nemojte staklenke nikad puniti do vrha, neka uvijek ostane 2 cm do ruba!

— Celofan ili pergament narežite na komade dovoljno velike da pokriju staklenku. Odjednom režite više komada da uštedite vrijeme. Navlažite i napnite dok je sadržaj (ako je kuhan) još topao. Povežite navlaženom uzicom ili gumicom, pa krajeve obrežite.

— Napunjene staklenke obrišite izvana da se ne prilijepe za police.

— Patent-boce izvadite još tople iz vode, a metalne prečke skinite tek kad se ohlade.

— Drugog dana provjerite poklopce.

— Na svaku staklenku i bocu stavite naljepnicu sa naznakom što je unutra i s točnim datumom pripreme. Iako neke vrste, na primjer marmelade, mogu stajati i više godina, ipak je bolje da se troše iste godine.

— Staklenke držite spremljene na tamnom, suhom i svježem mjestu. Na suhom da se ne stvara plijesan, na hladnom da se ne suše i na tamnom da na svjetlosti sadržaj ne gubi boju.

— Povremeno, ali redovno kontrolirajte zimnicu. Tako ćete na vrijeme ugledati prve znakove kvarenja. Onda ili odmah potrošite ili pokušajte spasiti kao što to objašnjavamo u poglavlju »Hitna pomoć.«

— Kad iz veće staklenke želite izvaditi samo manju količinu, koristite drvene ili plastične žlice, te hvataljke.

Kalendar ukuhavanja zimnice

	MJESECI											
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
borovnice								●				
breskve							●	●	●			
buče								◗	●	●		
cvjetača						●	●					
dinje								●	●	●		
dunje									●	●		
gljive								●	●			
grašak						●	●					
grožđe							●	●	●	●		
jabuke								●	●	●		
jagode					◗	●						
južno voće	●	●										●
kestenje										●	●	
krastavci								●	●			
kruške							●	●	●	●		
kupine									●	●		
lubenice								◗	●	●		
mahune							◗	●	●			
maline							◗	●	●	◖		
marelice						●	●					
mrkve						●	●	●	●			
ogrozdi							◗	●	●			
orasi (zeleni)						●	●					
paprike								●	●	◖		
patlidžani								◗	●	◖		
rajčice							●	●	●			
ribizl						●	●					
smokve								◗	●			
šljive							◗	●	◖			
šparoge					●							
trešnje					◗	●						
višnje						●						
žute šljive						●						

Za zimnicu treba uzimati samo posve zrelo voće, zato vas ovim kalendarom podsjećamo na vrijeme dozrijevanja, iako se ono ne poklapa u svakom dijelu naše zemlje.

Hitna pomoć

Iako se pažljivo držite uputa, dogodi se da se sadržaj poneke staklenke počne kvariti! No, ne morate se odmah ozlojediti, jer ako to opazite na vrijeme, pekmez, marmelada, džem i drugo se još može spasiti.

— **Kristalići šećera na površini.** To znači da pekmez nije dovoljno kiseo, a **uzroka** može biti više: 1. Provrio je prije nego što se šećer dokraja otopio. 2. Stavili ste previše šećera. 3. Pekmez ste previše miješali za vrijeme kuhanja. 4. Predugo ste ga kuhali. **LIJEK:** Prokuhajte pekmez i dodajte mu limunov sok. Ako kristala ima malo, bit će dovoljno da neotvorenu staklenku stavite u pećnicu i polako je zagrijavate da se šećer otopi.

— **Plijesan.** Kako se uvijek preporučuje da se zimnica kontrolira, pretpostavljamo da ćete na vrijeme otkriti nastanak plijesni, još u obliku malih, sivih točkica, kad sadržaj još nije pokvaren i kad se može spasiti. **Uzroci:** 1. Zimnicu ste stavili u vlažnu staklenku. 2. Niste stavili dovoljno šećera. 3. Niste valjano zatvorili staklenku. 4. Držali ste je na vlažnom mjestu. **LIJEK:** Odstranite gornji sloj, a ostatak odmah potrošite. Možete ga i prokuhati (dodajte malo šećera), ali ako ima imalo promijenjen miris ili okus, radije sve bacite. Drugi put pripazite! Provjerite je li ostatak zimnice na suhom i tamnom mjestu!

— **Vrenje.** Kod vrenja se zimnica počne nadimati, javljaju se mjehurići. **Uzrok:** 1. Loša kvaliteta voća. 2. Premalo šećera. 3. Sadržaj ste premalo kuhali. 4. Držali ste na vlažnom i toplom mjestu. **LIJEK:** Ako na vrijeme opazite prve znakove, provjerite da li se promijenio okus, pa ako nije, prokuhajte i na svaku staklenku dodajte sok od pola limuna. Najbolje je da sadržaj odmah potrošite, dok se nije dokraja pokvario.

— **Prerijedak pekmez.** Možda je načinjen od voća koje se teško zgušnjava, a možda ste stavili premalo šećera ili ste pekmez prekratko vrijeme kuhali. Prokuhajte pekmez, ali ne predugo, jer kuhanjem uništavate okus i vitamine. Na svakih 45—50 dkg pekmeza dodajte po 5 dkg šećera rastopljenog u tri žlice vode i sok od jednog limuna. Dobar lijek je i dodatak želea od jabuka.

— **Prekuhan pekmez** (ali ne prigoren!). Kad otvorite staklenku, dodajte pekmezu malo kipuće vode i promiješajte. Možete i cijelu količinu iz svih staklenki malo prokuhati s dodatkom vode i ponovo spremiti.

— **Presladak pekmez.** Prokuhajte ga s malo vode i limunova soka.

— **Stari pekmez.** I otvrdnuo pekmez, preostao od prijašnjih godina, bit će još dobar, a postat će

i ukusan ako ga prokuhate s malo voćnog soka ili soka od kompota.

Duboko smrzavanje

Pravu revoluciju u spremanju povrća i voća za zimu donosi nam hladnjak za duboko smrzavanje. Sanduci ili ormarići u kojima je stalno vrlo niska temperatura omogućavaju nam da usred zime iznosimo na stol ne kompote, već svježe voće i povrće. Zasad se najviše koristi duboko smrznuto povrće i voće iz hladnjača, no mnoge ga domaćice već priređuju i same.

Povrće i voće dubokim smrzavanjem gubi mnogo manje vitamina, te okus i boju nego u klasično pripremljenoj zimnici. Treba ga spremiti najkasnije tri sata nakon što je ubrano — u idealnom slučaju, a inače treba nastojati da bude što svježije.

Voće treba odabrati zrelo, ali još tvrdo i čvrsto, posve zdravo. Dovoljno ga je pošećeriti šećerom u kristalu. Ne preporučuje se smrzavanje trešanja, a ni jabuka i grožđa, a jagode izgube nešto od lijepog izgleda, ali su izvrsne u kolačima i voćnim salatama. Drugo voće odlično podnosi duboke temperature. Možete mu dodati limunovog soka.

Čistoća je kod pripremanja voća i povrća za smrzavanje još važnija nego kod ukuhavanja.

Povrće očistite, pa potopite u kipuću vodu (blanširajte) da se onesposobe enzimi u gornjim slojevima, a oni, naime, izazivaju promjene u okusu i izgledu. Stoga je bolje smrznuti blanširano, nego sirovo povrće. Postupite kao kod ukuhavanja, samo što kuhate kraće: narezano povrće neka vri dvije minute, cvjetići cvjetače i prokulica 3 minute, cijele mrkve, mahune i klipovi kukuruza pet minuta. Odmah vadite i spustite u vrlo hladnu vodu (možete dodati leda). Moraju se dobro, naglo ohladiti, pa dokraja ocijediti i osušiti.

Od povrća ne dolazi u obzir samo zelena salata, krastavci i rajčice, jer previše omekšaju na niskim temperaturama.

Količine povrća i voća odredite prema veličini (kapacitetu) hladnjaka, a nemojte zauzimati prostor mrkvom i sličnim povrćem koje se dobro drži i bez hlađenja.

Vrlo je važno kako ćete povrće spremiti — morate staviti u ambalažu koja se dade hermetički zatvoriti. Dobre su najlonske vrećice koje se slijepe, a i obične možete zatvoriti gumicom. Kutije slijepite ljepljivom trakom oko cijelog poklopca. Aluminijsku foliju dobro savijte na rubovima.

Iz vrećica istisnite što više zraka možete. Načinite omote dovoljne za jednu upotrebu, ne prevelike, jer se jednom odmrznut proizvod više ne smije zamrzavati.

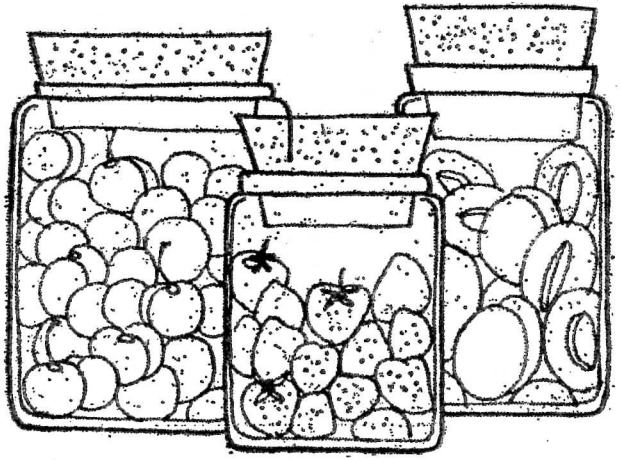
Na svaki omot stavite naljepnicu na kojoj napišite što sadrži i datum. Zatim omote stavite u hladnjak za duboko smrzavanje (a možete u tom

času iskoristiti i pretinac za duboko smrzavanje običnog hladnjaka). Stavite podalje jedan omot od drugoga da se ne dodiruju i ne slijepe, a tek kad se posve smrznu možete stavljati jedan na drugi. Uvijek nove vrećice stavljajte na dno.

Hladnoća u hladnjaku mora uvijek biti podjednaka — nikako iznad -18 stupnjeva.

I još nešto: hladnjak za duboko smrzavanje možete iskoristiti da u nj pohranite voće čim dozri, a od njega možete kompote, marmelade i drugo priređivati kasnije, kad budete imali vremena!

SLATKA ZIMNICA



Površina voća uvijek je pokrivena mnoštvom živih organizama — mikroba i bacila — od kojih mnogi mogu uzrokovati bolesti. Zato voće treba vrlo pažljivo oprati. Čvrste i tvrde plodove najprije potopite na 5—10 minuta u vodu, a zatim ih dobro operite u cjedilu pod mlazom vode. Osjetljivo i sitno voće stavite u sito i nekoliko ga puta uronite u posve čistu vodu, mičući sito tako da voda dopre do svake bobice. Voće perite brzo, da se ne raskvasi i ne počne puštati sok. Osušite ga na krpi, pa tek onda očistite. Izvadite koštice, a jagodama i malinama peteljke;

— Voće treba razvrstati: najljepše plodove za kompote, a one manje lijepe za marmeladu i drugo.

— Za ukuhavanje ne dolazi u obzir oštećeno voće;

— Odaberite uvijek posve zrelo voće, ali ne prezrelo, jer u takvom nema dovoljno pektina;

— Voće za zimnicu ne smije biti vlažno, zato ne priređujte zimnicu nakon kiše;

— Boja očišćenog voća se na zraku, pod utjecajem kisika, mijenja, a i vitamini se djelomično raspadaju. Zato je najbolje voće čistiti neposredno prije pripremanja zimnice.

— Kiselina iz voća može se spojiti s metalom posude, pa zato po mogućnosti kuhajte voće u emajliranim posudama (kojima emajl nije okrhnut!) ili u onima od nerđajućeg čelika. Ako takvog

posuđa nemate, onda voće brzo skuhajte i smjesta izvadite iz metalne posude. Nipošto ne upotrebljavajte bakrene i pocinčane posude!

— Stavljajte propisane količine šećera. Ako ga stavite premalo, morat ćete dulje kuhati, a time voće gubi na kvaliteti, okusu i boji.

— Voće i šećer mjerite na vagi, ne u posudicama za mjerenje.

— Kad za zimnicu koristite skuhani sirup, pazite da se šećer do kraja otopi.

— Voće koje nema dovoljno pektina (jagode, trešnje, dinje) teže se zgrušava, pa mu dodajte sok od ribiza, jabuka, naranača ili limuna, i kuhajte na jakoj vatri.

— Ako stavljate sredstvo za zgrušavanje (želiranje) kojim se mnogo skraćuje vrijeme kuhanja, a time se bolje sačuva boja, okus i sastojci zimnice, tada se najtočnije držite uputa.

— Nemojte nikad kuhati predugo, ali ni prekratko. Nemojte miješati prejako, ali ni preslabo.

— Gotovu zimnicu stavljajte u staklenke veličina kojih ovisi o broju ukućana, tako da se odmah potroši cijela količina. Otvoreni pekmezi, marmelada i slatka mogu stajati 2—3 tjedna ako su dobro poklopljeni, ali su mnogo bolji dok su svježi. Zimnica priređena s alkoholom može se otvoriti, pa opet zatvoriti, a da se ne pokvari.

— Za spremanje zimnice najbolje su posude od stakla, ali u obzir dolaze i glinene, ako su iznutra ocakljene, drvene, pa i metalne, ako im je emajl potpuno neoštećen. Neke imaju široko grlo (osim za sokove) da se lako u njih stavljaju sastojci i zimi vade.

— Ako vam smočnica nije posve suha, stavite na površinu pekmeza i marmelada sloj (3—4 cm) šećera u prahu.

Kompoti i ukuhano voće

Kompot je proizvod od svježeg voća i sirupa od šećera, u vodi, u vlastitom soku (ukuhano) ili u alkoholu. Kompote treba pasterizirati — pasterizacija je proces kod kojeg kompote u otvorenim ili zatvorenim posudama zagrijavate na visokim temperaturama (80—100°C) da biste uništili mikrobe što bi se mogli razmnožiti i pokvariti kompot.

Kod pravilnog pripremanja kompota voću ćete od jedne sezone do druge sačuvati prirodan izgled i boju.

Evo općih uputa kojih se treba pridržavati:

— Mekano sitno voće dovoljno je samo dobro oprati i staviti u staklenke, a onda zaliti kipućim sirupom;

— Tvrdo voće operite, očistite i narežite na manje komade, pa stavite u sirup da provri. Još vruće slažite u staklenke i zalijte kipućim sirupom u kojem se voće kuhalo;

— Sirup se priređuje u različitom omjeru vode i šećera (prema receptu), grije se do vrenja, a pri tome se žlicom skida pjena;

— NA VOĆE UVIJEK ULIJEVAJTE KIPUĆI SIRUP

— S obzirom na to da je sirup kipuć, staklenku unaprijed ugrijte u toploj vodi, ne stavljajte ih na metalnu, već na drvenu podlogu a ispod ih podložite krpom da ne puknu. Osim toga, sirup nalijevajte postupno;

— Umjesto sirupa voće možete zaliti samo kipućom vodom ili voćnim sokom;

— Staklenke NIKAD NE SMIJU BITI PUNE DO VRHA: kad slažete voće, s vremena na vrijeme ga dobro protresite da se složi jedno uz drugo na jedan ili dva centimetra ispod ruba. Sirup mora prekriti voće, ali ipak ne smije doseći rub, jer kod pasteriziranja može provreti i probiti pergament;

— Kad se staklenke napune, čistom vlažnom krpom obrišite rub, a tek ih onda zatvarajte;

— Za pasterizaciju (prekuhavanje) potrebna je veća posuda, kojoj dno i stijenke obložite krpama ili novinama da izbjegnete dodir staklenki s vrućim metalom;

— I staklenke obložite novinama da se ne dotiču;

— Kad u posudu poslažete staklenke, nalijte HLADNU VODU, osim ako je sirup u staklenkama vrlo vruć: tada treba uliti mlaku vodu, ali nipošto vruću;

— Voda u posudi za pasterizaciju smije dosezati samo do polovice, najviše dva-tri centimetra ispod ruba najmanje staklenke;

— Pristavite posudu na vatru, **VRIJEME PASTERIZACIJE SE RAČUNA OD ČASA KAD JE VODA U POSUDI UZAVRELA;**

— Čim voda provri, snizite temperaturu grijanja tako da lagano ključa;

— Pridržavajte se uputa o vremenu pasterizacije!

— Ako ste u staklenku stavili već prokuhano voće, pasterizacija neka bude kraća. To vrijedi i za kiselo voće, jer u kiseloj sredini mikrobi brže ugibaju. Pasterizacija je kraća što su staklenke manje;

— Staklenke vadite tek kad se voda ohladi. Tad ih obrišite i spremite.

— Umjesto staklenki možete koristiti i boce. Voće tada narežite na sitnije komadiće, što će dobro doći za voćne salate i kolače;

— Čepove prokuhajte, boce dobro začepite i pričvrstite uzicom da kod pasterizacije ne bi izletjeli;

— Voće možete pasterizirati i u otvorenim bocama, no začepite ih čim pasterizacija bude gotova. Čep zalijte voskom, a boce okrenite dnom prema gore i ostavite ih tako sve dok se ohlade;

— Ako drugi dan zamijetite da je neka boca loše zatvorena ili da je poklopac od celofana oštećen, stavite novi poklopac i bocu još jednom prokuhajte.

Borovnice s vinom

PRIPREMITE: 1 kg borovnica, 40 dkg šećera, 1/2 čaše bijelog vina, 1 čašu vinskog octa, 1 list lovorike, 1 karanfilić, komadić kore od limuna.

Borovnice operite, ocijedite i očistite. Sve mirodije zavežite u komadić čiste gaze i stavite među borovnice, dodajte šećer, vino i ocat, pa pristavite na vatru da kuhaju 5 minuta. Onda izvadite gazu s mirodijama. Borovnice stavite u veliku staklenku i poklopite tanjurićem. Nekoliko dana zaredom cijedite sok, prokuhajte ga i ponovo zalijte borovnice. To ponavljajte sve dotle dok se sok prilično zgusne.

Breskve sa začinima

PRIPREMITE: 2 kg bresaka, 15 žlica šećera, 15 žlica vrlo razblaženog octa od jabuka, žlicu pomiješanog cimeta, klinčića (samljevenih), te 2 žličice cijelih klinčića, 2 komadića cimeta, malo soli.

Ogulite breskve i kako koju ogulite stavite je u malo osoljenu vodu da ne izgubi boju. Začine zavežite u komadić gaze i prokuhajte ih u zašećere-

nom octu, kojem dodajte još malo vode. Kad provri, uspite breskve. Kad i one provre smanjite vatru i kuhajte još 10 minuta, da omekšaju. Prebacite ih u veću porculansku zdjelu, pokrijte i preko noći ostavite u frižideru. Drugog dana podijelite breskve u četiri staklenke. Izvadite iz soka začine, pa ga prokuhajte i zalijte njime breskve. Zavežite staklenke i skuhajte u vodi.

Breskve u alkoholu

PRIPREMITE: na svaki kg bresaka oko 1 kg šećera, devedeset postotni alkohol.

Odaberite zrele, ali tvrde breskve. Dobro ih obrišite mekanom krpom, raspolovite, odstranite koštice i slažite ih u staklenke tako da svaki red dobro pospete šećerom. Zalijte alkoholom, a po želji dodajte komadić cimetove kore i dva-tri klinčića. Zatvorite hermetički staklenke i ostavite ih na svježem, tamnom mjestu. Dobro su za jelo nakon tri mjeseca. U međuvremenu s vremena na vrijeme tresite staklenke da se šećer rastopi.

Na isti način možete spremiti kajsije, višnje, trešnje.

Brusnice u sirupu

PRIPREMITE: 1 kg brusnica, 30 dkg šećera, koru od 1 limuna.

Zrele brusnice proberite i operite te stavite u staklenku. Od šećera i 2 čaše vode skuhajte sirup, dodajte limunovu koricu, zakuhajte, procijedite i ostavite da se ohladi. Prelijte hladnim sirupom i pasterizirajte poput kompota (vidi opće upute). Poslužite uz divljač, perad ili pečenku.

Buče u vinu

PRIPREMITE: 2 kg buča (važite očišćene), 1 kg šećera, 18 klinčića, komadić korice od cimeta, 2 limuna, 1/2 l laganog bijelog vina, malo vinskog octa.

Prorežite buče, odstranite koštice, ogulite. Narežite ih na kockice. Zalijte ih malo razrijeđenim octom i ostavite da stoje 12—18 sati. Izvadite ih i ostavite u cjedilu da se dobro ocijede. Skuhajte šećer u vinu s malo vode. Kad zakipi, dodajte toliko buča da pliva samo jedan sloj i kuhajte da postanu staklasto-prozirne. Izvadite rupastom kuhačom i stavite slijedeće buče. Tako skuhajte sve. Onda u sirup dodajte cimet i klinčiće, te dobro

oprane i narezane limune. Kad se sirup zgusne, rasporedite buče po staklenkama i zalijte tim sirupom. Još 2—3 dana jednom dnevno odlijte sirup, prokuhajte i vratite na buče.

Kompot od bresaka

PRIPREMITE: na staklenku od 1/2 l bresaka skuhajte sirup od 4 žlice šećera i 4 žlice vode.

Odaberite zlatnožute breskve, zrele ali tvrde. Ogulite ih, raspolovite i očistite od koštica, pa poslažite u staklenku. Prelijte ih skuhanim kipućim sirupom i kuhajte prema uputama.

Kompot od cijelih marelica (kajsija)

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 l skuhajte sirup od 3 žlice šećera u prahu i 7 žlica vode.

Srednje ili manje marelice nabodite na tri-četiri mjesta. Operite ih, osušite i složite u staklenku, zalijte kipućim sirupom i prema uputama prokuhajte 12—15 minuta.

Kompot od crvenih bresaka

PRIPREMITE: na staklenku od 1/2 l stavite sirup od 18 dkg šećera, malo konzervansa; malo octa, soli i limunova soka.

Crvene breskve su malo kiselije, pa im treba dodati malo više šećera. Ogulite ih, izvadite im koštice i stavite ih u zdjelu. Poparite ih osoljenom i zakiseljenom vodom, te ih odmah zatim uronite u hladnu vodu, kojoj ste dodali limunova soka što održava lijepu boju voća. Zatim breskve po volji narežite i stavite na sito ili cjediljku da se ocijede. Poslažite ih u staklenke, prelijte skuhanim sirupom, zavežite pa pasterizirajte pet minuta (prema općim uputama).

Kompot od dunja

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 l napunjenu dunjama skuhajte sirup od 4 žlice šećera i 7 žlica vode.

Dunje skuhajte da omekšaju, ogulite ih, razreži-

te, očistite im koštice i odstranite tvrdu sredinu. Razrežite ih na manje ili veće kriške, prema ukusu (očišćene dunje možete prokuhati). Dunje složite u staklenke, prelijte ih sirupom i pasterizirajte prema općim uputama.

Kompot od jagoda

PRIPREMITE: 1/2 kg besprijekornih jagoda, 40—50 dkg šećera, malo ruma.

Jagode operite, ostavite da se dobro ocijede. Zatim im oprezno odstranite peteljke, istresite ih u posudu i pospite šećerom. Ostavite ih da stoje preko noći da puste sok. Drugi dan ih kuhajte otprilike pet minuta. Pri tome ih nemojte miješati, već ih samo protresite. Zatim ih izvadite iz soka i stavite u staklenke, a sok dalje kuhajte, skidajući pjenu. Malo rashlađenim sokom prelijte jagode. Kad se kompot posve ohladi, na površinu sadržaja svake staklenke stavite okruglo izrezan komad pergamenta namočen u rumu. Bocu zatvorite navlaženim celofanom.

Kompot od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: na 1 kg voća 60 dkg šećera, 1 limun.

Voće ne smije biti prezrelo, premekano. Spustite ga načas u kipuću vodu, da se lakše oguli. Raspolovite marelice i iz nekoliko koštica povadite jezgru. Na 1,5 l računajte 1 kg šećera (odredite ukupnu količinu ovisno o količini kajsija). Skuhajte sirup, u mlačan dodajte limunov sok. Kajsije u međuvremenu poslažite u staklenke, zalijte sirupom, zavežite i kuhajte u pari (od kada provri 20 minuta).

Kompot od kupina

PRIPREMITE: 4 kg kupina, 3/4 kg šećera.

Kupine dobro očistite, odstranite sve peteljke, te nezrele ili nezdrave plodove. Dobro ih operite u cjedilu i ostavite da se dokraja ocijede. Ocijeđene istresite u zdjelu i pospite šećerom, pa oprezno pomiješajte da sve kupine budu uvaljane u šećer. Tako ih ostavite da stoje jedan sat. Tada ih oprezno stavljajte u tople boce i zalijte sokom što su ga

pustile same. Boce dobro zatvorite i kuhajte u pari pola sata.

Kompot od krušaka

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 litre punu krušaka pripremite sirup od 3 žlice šećera u prahu i 8 žlica vode.

Kompot možete prirediti od cijelih, oguljenih ili neoguljenih krušaka, već prema tome kakvu ste vrstu odabrali. Tvrde kruške prethodno prokuhajte u vodi, pa ih tek onda poslažite u staklenke, a vodu iskoristite za kuhanje sirupa. Kruške zalijte sirupom i pasterizirajte prema općim uputama.

Kompot od ogrozda

PRIPREMITE: na staklenku od 1/2 l sirup od 1/2 kg šećera i 5 čaša vode.

Bobice ogrozda odijelite od stabljike, operite ih, malo ih nabodite i stavite u staklenke. Prelijte ih kipućim sirupom. Staklenke zatvorite i pasterizirajte.

Kompot od rabarbare

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 l napunjenu rabarbarom priredite sirup od 4 žlice šećera u prahu i 5 žlica vode.

Peteljke rabarbare narežite na komadiće duge 2-3 cm i ostavite ih da stoje 12-18 sati u velikoj količini vode. Tada ih stavite u staklenke, prelijte vrućim sirupom i pasterizirajte 15 minuta prema općim uputama. Ako su peteljke tvrđe, najprije ih 1-2 minute prokuhajte, a zatim namočite u hladnu vodu.

Kompot od šljiva

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 litre napunjenu šljivama skuhajte sirup od 3 žlice šećera i 8 žlica vode.

Manje šljive možete samo oprati, nabosti i stavljati u staklenke, ali ih možete i oguliti. Veće šljive raspolovite i izvadite im koštice. I njih po želji

možete oguliti. Prelijte ih vrućim sirupom i pasterizirajte 15-20 minuta, prema općim uputama.

Kompot od trešanja

PRIPREMITE: 1 kg trešanja, 1/4 kg šećera.

Trešnje proberite, poskidajte im peteljke, zatim ih operite i stavite u staklenke. Prelijte ih kipućim sirupom i pasterizirajte, kao što je opisano u općim uputama.

Kompot od trešanja s rumom

PRIPREMITE: 5 kg trešanja, 1 kg šećera, malo sredstva za konzerviranje, 1/4 l ruma.

Trešnje očistite i operite. Šećer rastopite u 1,5 l vode, dodajte sredstvo za ukuhavanje i pristavite na vatru da zakuha. Tada uspite trešnje. Neka kuhaju pet minuta. Zatim ih uklonite s vatre i dodajte rum. Mlako ulijte u veće staklenke koje zatim zavežite. Možete ih zimi otvarati, a da se kompot ne pokvari.

Kompot od višanja

PRIPREMITE: za staklenku od 1/2 l napunjenu očišćenim višnjama priredite sirup od 5 žlica šećera i 4,5 žlice vode.

Višnje operite i očistite od peteljaka (možete izvaditi i koštice). Stavite ih u staklenke, zalijte kipućim sirupom i skuhajte u pari prema uputama.

Maline sa šećerom

PRIPREMITE: 1/2 kg malina, 30 dkg šećera u prahu.

Maline pažljivo operite, ocijedite, pa suhima poskidajte peteljke. Plodovi moraju biti zreli, ali tvrdi. Oprezno ih slažite u staklenke da se ne zgnječe. Svaki red pospite šećerom. Dobro zatvorite i sterilizirajte 20 minuta.

Marelice (kajsije) u rumu

PRIPREMITE: 1/2 kg marelica, 40 dkg šećera, 1 limun, 1/4 l ruma.

Marelice operite, raspolovite i izvadite im koštice. Šećer rastopite sa 6 žlica vode, stavite da provri i u vruće umiješajte marelice. Kad se ohladi, dodajte sok od limuna i rum te stavite u staklenke.

Trešnje s konjakom

PRIPREMITE: 1/2 kg tamnih tvrdih trešanja, 40 dkg šećera, 1 dcl vode, 1 limun, 1/2 l konjaka.

Trešnje operite, pa im škarama napola odrežite peteljke. Iglom svaku nabodite na više mjesta, te ih poslažite u staklenku. Skuhajte sirup od šećera i vode, u ohlađen dodajte konjak. Limun narežite na tanke ploškice pa ga promiješajte s trešnjama. Na kraju sve to prelijte sirupom. Takve trešnje su vrlo lijep ukras.

Ukuhane breskve za kolače

PRIPREMITE: oko 5 kg ne odviše zrelih žutih bresaka, 35 dkg šećera.

Na vrlo jaku vatru pristavite 1 litru vode sa šećerom da kuha dok se sav šećer rastopi, a zatim pustite da se ohladi. Breskve operite i osušite. Gulite samo količinu dovoljnu za jednu staklenku, raspolovite ih i izvadite im koštice, pa ih slažite oblim dijelom prema gore. Odmah nalijte sirup, a zatim napunite i narednu staklenku. Pasterizirajte 30 minuta uz vrlo slabo vrenje.

Ukuhane kruške za kolače

PRIPREMITE: oko 4 kg krušaka (1 kg na staklenku od 1 l, 20-30 dkg šećera (ovisi o slatkoći voća), sok od 1 limuna.

Oprane kruške ogulite i prema veličini režite na polovine ili četvrtine, pa odstranite koštice i sredinu. Poslažite u staklenke tako da zaobljeni dio bude okrenut prema gore. Prokuhajte 1 litru vode sa šećerom koji se mora dokraja rastopiti. Dodajte limunov sok. Pustite da se malo ohladi i

zalijte voće u staklenkama. Zatvorene boce prokuhajte: mekane kruške 30 minuta, a tvrde 40-50.

Ukuhane šljive za kolače

PRIPREMITE: malo manje od 4 kg šljiva (za 1 staklenku malo manje od 1 kg), 30 dkg šećera.

Jednu po jednu dobro opranu šljivu obrišite krpom, raspolovite je i izvadite košticu. Slažite ih u staklenke oblom stranom prema gore i prelijte prokuhanim i rashlađenim šećernim sirupom (skuhajte šećer u litri vode). Pasterizirajte 30 minuta, ali nemojte dopustiti da kuhaju naglo.

Ukuhane šljive za okruglice

PRIPREMITE: na staklenku od 1/2 l napunjenu šljivama stavite 1/2 žličice šećera i malo konzervansa.

Šljive operite i dokraja osušite. U staklenku stavite šećer i konzervans, na to složite šljive. Staklenke zatvorite i pasterizirajte 5 minuta. Ostavite ih u vodi još 15 minuta, a onda ih izvadite i spremite.

Ukuhane trešnje za kolače

PRIPREMITE: oko 4 kg kiselijih trešanja (otprilike 1 kg za staklenku od 1 l, 1 kg šećera.

Trešnje dobro operite, ocijedite u cjedilu i zatim ih očistite od peteljaka i koštica. Trešnje i šećer stavite u veći lonac da se dobro ugriju, ali ne smiju zakuhati. Čim se šećer potpuno rastopi, uklonite trešnje s vatre i razdijelite u četiri priređene staklenke. Pasterizirajte ih 30 minuta.

Ukuhane trešnje za savijaču

PRIPREMITE: trešnje, po 10 dkg kristal-šećera za svaku bocu i malo konzervansa.

Uzmite najbolje svijetle trešnje, ali i tamne su dobre. Staklenke od pola litre operite i dokraja osušite, pa i trešnje dobro operite, skinite im peteljke i ostavite da se ocijede. Zatim vadite koštice iznad staklenki, tako da sok u njih kapa. Napunite ih do vrha, pospite šećerom i stavite na vrh noža konzervansa. Ne stavljajte nikakav sirup! Boce hermetički zatvorite, pa kuhajte u vodi deset minuta, računajući od časa kad je zakipila.

Ukuhane višnje i sirup

PRIPREMITE: 2 kg višanja, 80 dkg šećera u prahu, 1 kg i 20 dkg šećera.

Od ovog recepta istodobno dobivate sirup i izvrsne ukuhane višnje. Opranim, zrelim višnjama otkinite peteljke i izvadite koštice. Pospite ih šećerom u prahu i ostavite da stoje 12 minuta. Nakon toga ih pristavite na vatru da kuhaju 20 minuta. Tada ih istresite na sito od strune ili sitno cjedilo, a ispod stavite posudu u kojoj će se skupljati sok. Kad se višnje ocijede, stavite ih u lonac, dodajte šećer i kuhajte još četrdesetak minuta. Još vruće stavljajte u staklenke. Ostavite da se ohlade, pa tek onda zatvorite. Dobiveni sok izvažite, dodajte mu jednaku količinu šećera i kuhajte još pola sata, skidajući pjenu. Ohlađen sok nalijte u boce.

Višnje s rumom

PRIPREMITE: 3 kg višanja, 1,5 kg šećera, 8 del ruma, vaniliju.

Višnjama skinite peteljke, operite ih i dokraja obrišite. Slažite ih u redove u staklenku široka grla, svaki red pospite šećerom, a u sredinu stavite vaniliju. Zalijte ih rumom sve do vrha. Staklenku pokrijte tanjurićem i držite je na suncu desetak dana. Povremeno je protresite da se sav šećer rastopi. Kad se šećer otopi, višnje su gotove. Staklenku zavežite i spremite.

Višnje u rakiji na francuski način

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 1 l rakije, 30 dkg šećera u prahu, pola šipke cimetove kore i 1 klinčić.

Operite i dobro ocijedite višnje. Četvrtinu odvojite, pa ih zgnječite, a pri tom zdrobite dobro i koštice, jer one daju poseban okus (po maraskinu!). Prelijte ih s pola litre rakije, začepite i ostavite da stoje mjesec dana. Preostalim višnjama prerežite peteljke do polovice, pa i njih prelijte rakijom, začepite i spremite. Nakon mjesec dana ocijedite sadržaj prve staklenke, pa nalijte na cijele višnje, dodajte šećer, cimet i klinčić. Pažljivo začepite staklenku i ostavite još najmanje dva mjeseca. Strpljenja, bolje su kad još malo dulje odleže!

Voćna kaša

Kaša je pasterizirana masa dobivena od svježeg voća. Od nje se priprema pekmez ili se koristi za jelo.

Meko voće stavite u posudu, miješajte ga novom drvenom kuhačom dok provri, a zatim ga protisnite kroza sito ili cjedilo sa sitnim rupicama. Tvrdo voće treba najprije skuhati da omekša.

Voćnu kašu stavite u staklenku pa je prokuhajte u toploj vodi (pasterizirajte kao kompot). Kaša će zadržati miris svježa voća, a sačuvat će se i mnogi vitamini.

Voće se može slagati sirovo u staklenke i kuhati u pari (kao ukuhano), samo dovoljno dugo da se raskuha i makar djelomično pretvori u kašu.

Kaša od trešanja

PRIPREMITE: 1 kg trešanja, 1/8 kg šećera.

Trešnje operite, očistite od peteljki i koštica, pa slažite u staklenke. Svaki sloj pospite šećerom. Staklenke hermetički zatvorite i kuhajte u pari najmanje 15 minuta, da se jedan dio trešanja pretvori u kašu.

Kaša od višanja

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 35 dkg šećera.

Šećer skuhajte s malo vode, pa mu dodajte oprane višnje bez peteljki i koštica. Kuhajte da se omekša. Ako je previše soka, višnje povadite, a sok kuhajte da se zgusne. Vratite višnje, pa ih uspite u staklenke. Hermetički zatvorite i kuhajte u pari petnaest minuta.

Pekmezi

Pekmeze priređujte od voćne kaše i šećera ili od mekanog voća koje se raskuha pri kuhanju. Šećer je dobro prethodno prokuhati s malo vode u sirup (šećer se mora dokraja rastopiti!). Kakvoća pekmeza ovisi najviše o kuhanju, zato morate kuhati polako i neprekidno miješati drvenom kuhačom (novom ili prokuhanom!).

Ako vam nije naročito stalo do izgleda pekmeza, voće možete samo zgnječiti ili samljeti (strojem ili mikserom).

U pekmeze možete staviti i razne mirise: vaniliju, cimet, limunovu koricu, te kiseline.

Koliko šećera: Ako u receptu nije točno naznačeno, najbolji je omjer: koliko očišćenog voća, toliko šećera. Pažnja! Ako ne volite slatku zimnicu, pa smanjujete sami količine šećera, onda pekmez morate dulje kuhati.

Ako strahujete da bi se pekmez mogao kvariti, onda na 1 kg priređene mase stavite 1 gram sredstva za konzerviranje.

Pekmez mora biti gust i čvrst; je li gotov provjerit ćete tako da na čisti tanjurić stavite kap: ako se ne razlijeva, nego čvrsto stoji, pekmez je gotov.

Kipući pekmez ulijte u staklenke i slažite ih na neko toplo mjesto, da ne puknu .Pokrijte čistom gazom. Drugog dana će na površini imati koricu, na koju možete staviti komad celofana ili pergamenta u veličini površine, koji namočite u rum ili alkohol. Onda zavežite.

Staklenke tek napunjene pekmezom možete staviti na 5-6 minuta u pećnicu da se na vrhu stvori čvršća korica.

Crni ribiz s rumom

PRIPREMITE: 1 kg crnog ribiza, 1,35 kg šećera, 1/3 l ruma.

Crni ribiz brzo operite u hladnoj vodi i pustite ga da se ocijedi, pa poskidajte bobice i zdrobite ih u mikseru. Soku dodajte osminu litre vode i šećer, pa pristavite na vatru, miješajući sve dok zakuha. Tada neka vri samo 10 sekunda. Ukoliko bude potrebno, dodajte malo želea od jabuka da se bolje stvrdne i ponovno prokuhajte. Onda dodajte rum i još vrelo ulijte u pripremljene i zagrijane boce, koje odmah zatvorite.

Pekmez od banana

PRIPREMITE: 1 kg banana, 1 veliku i tvrdu jabuku, 2 limuna, 70 dkg šećera.

Banane ogulite, narežite na ploškice. Jabuku ogulite, također narežite na tanke ploškice. Skupa stavite u posudu (ne smije biti aluminijska), dodajte sok od dva limuna, te koru (dobro opranu!) od pola limuna. Pristavite, dodajte šećer i kuhajte na umjerenoj vatri. Gotovo je kad masa postane jednolična i boje tamnog zlata. Ohlađeno stavljajte u staklenke.

Pekmez od borovnica ili brusnica

PRIPREMITE: 2 kg voća, 1,5 kg šećera.

Rastopite šećer u 1/2 litre hladne vode. Voće operite i očistite, istresite u sirup i pristavite kuhati. Često miješajte da se ne prihvati za dno i skidajte pjenu. Kada dobijete jednoličnu masu, pekmez je gotov. Još vruć stavljajte u staklenke.

Pekmez od grožđa

PRIPREMITE: 1 kg grožđa (bijelog ili crnog) — izvažite samo bobice očišćene s grozdova, 65 dkg šećera.

Bobice očistite mekanom krpom i ako su sjemenke velike, povadite ih. Uspite ih u posudu i dodajte sirup skuhan od šećera i 3,5 žlice vode (kuhajte ga 10 minuta na vrlo laganoj vatri.) To skupa kuhajte sat, a ako treba i više. Neprekidno miješajte da se masa ne prihvati za dno. Ako pravite pekmez od muškatnog grožđa, dodajte limunov sok i smanjite količinu šećera na 50 dkg po kilogramu grožđa.

Pekmez od grožđa i krušaka

PRIPREMITE: 2 kg muškatnog grožđa, 1/2 kg krušaka, 1/8 litre ruma, po ukusu šećera.

Očistite bobice grožđa, protisnite ga (propasirajte). Pristavite kuhati taj sok, pa kad zavri smanjite vatru i dugo kuhajte da se zgusne i smanji na polovicu. U međuvremenu operite kruške, ogulite ih, očistite i sameljite. Po želji dodajte šećera, ali

nije potrebno. Dodajte u grožđe i dalje kuhajte, neprekidno miješajući. Ulijte rum, stavljajte u staklenke i odmah zatvorite. Češće kontrolirajte.

Pekmez od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: na 1 kg očišćenih marelica stavite 80-90 dkg šećera u prahu.

Od marelica priredite najprije kašu, a zatim pekmez prema općim uputama. Za pekmez možete koristiti i vrlo zrele i oštećene marelice, ali nikako ne trule.

Pekmez od guljenih šljiva

PRIPREMITE: šljive, na 1 kg očišćenih šljiva 40 dkg šećera kristala, malo cimeta.

Oprane šljive spustite u kipuću vodu i čim opet voda provri vadite ih rupičastom žlicom u cjedilo. Ogulite ih, izvadite koštice i masu izvažite. Kuhajte s cimetom da se gotovo sasvim skuha, a tek onda dodajte šećer. Jako miješajte da se šećer dokraja rastopi i kuhajte još neko vrijeme, da se pekmez sasvim skuha. Stavljajte u zagrijane staklenke.

Pekmez od smokava

PRIPREMITE: 1 kg smokava, 1/2 kg šećera, 1 vaniliju.

Izaberite još malo zelene smokve. Nemojte ih guliti, već im samo odrežite vrh i dobro ih operite. Skuhajte sirup od čaše vode i šećera, pa kad se počne zgušnjavati, dodajte smokve i vaniliju. Smokve kuhajte sve dok se raspadnu.

Pekmez od šljiva

PRIPREMITE: 5 kg šljiva.

Vrlo zrele i vrlo slatke šljive operite, povadite im koštice i kuhajte bez ikakva dodatka da dobijete vrlo gustu i tamnu, gotovo crnu kašu. Kuhajte na umjerenoj vatri i često miješajte da ne zagore, a ruke zaštitite rukavicama, jer pekmez štrca. Ako ga ne možete skuhati u jednom danu, nastavite kuhati drugog dana, jer pekmez je posve gotov

tek tada kad kuhača u njemu stoji uspravno. Ohlađen pekmez stavite u staklenku, a gornju površinu izravnajte da bude glatka i pokrijte komadom cefofana umočenog u rumu. Zatvorite staklenke.

Pekmez od šljiva s octom

PRIPREMITE: 5 kg šljiva, 2 kg šećera, 1/2 l vinskog octa, nekoliko karanfilića, cimet u prahu, 2 dcl ruma.

Šljive operite, očistite i sameljite. Od šećera i octa kuhajte sirup, dodajte šljive i kuhajte sve dok se pekmez počne stvrdnjavati. Neprestano miješajte. U gust pekmez dodajte začine i rim, te još vruć ulijte u staklenke.

Pekmez od trešanja

PRIPREMITE: 7 kg trešanja, 1 kg šećera, 2 dcl vinskog octa, 2 omota vanilin-šećera, 1 limun.

Trešnje operite, očistite i sameljite na stroju za meso. Dodajte šećer otopljen donekle u octu i vanilin-šećer, pa skuhajte da se stvrdne. U malo ohlađen pekmez dobro umiješajte sok od limuna i stavite u zagrijane staklenke.

Pekmez od trešanja s bananama

PRIPREMITE: 1 kg tvrdih, ne posve zrelih trešanja, 1 kg šećera, 2 banane, 1/8 litre kirša i prema potrebi želea od jabuka.

Trešnje dobro operite i ostavite da se ocijede. Poskidajte im peteljke, izvadite koštice i sameljite ih u stroju ili mikseru. Umiještajte šećer i zatim ih kuhajte uz neprestano miješanje. Kada masa dobro zavri, neka kuha samo 10 sekunda! Prema potrebi dodajte malo želea od jabuka i pustite da još jednom samo zakuha, pa u tu masu dodajte oljuštene banane, narezane na tanke ploške. I to još jednom prokuhajte 5 sekunda. Umiještajte kirš i još vrelo ulijte u priređene i zagrijane staklenke, koje odmah zatvorite.

Pekmez od višanja

PRIPREMITE: na 1 kg višanja 60 dkg šećera.

Oprane i očišćene višnje sameljite strojem za mljevenje mesa. Stavite u staklenu zdjelu, dodajte šećer, dobro izmiješajte i ostavite stajati 24 sata. Slijedećeg dana pristavite pekmez na vatru. Kad zavri kuhajte još samo deset minuta. Toplo stavljajte u zagrijane staklenke, pokrijte ih čistom krpom, Drugog dana zavežite pergamentom ili celofanom.

Pekmez od zelenih oraha

PRIPREMITE: 1,5 kg zelenih oraha (kora mora biti sasvim mekana), 60 dkg šećera.

Skinite zelenu ljusku i tanku ljusku od oraha (koja se kasnije pretvori u drvenu). To radite s rukavicama, da vam ne pocrne ruke. Upotrijebite samo posve bijelo jezgro oraha. Prokuhajte ih tri minute u kipućoj vodi. Posebno skuhajte sirup od šećera i 3 žlice vode, koji mora polako kipiti 10 minuta. Dodajte u sirup orahe i kuhajte sve dok se pekmez ne zgusne.

Sicilijanski pekmez od naranača

PRIPREMITE: 2 kg sočnih naranača, 2 kg šećera u kristalu.

Cijele naranče nabockajte, ali samo koru, i onda ih potopite u hladnu vodu da stoje 48 sati. Ocijedite ih i narežite na sitne listiće, koje kuhajte 3 sata na posve slaboj vatri. Često miješajte, a nakon sat i po kuhanja dodajte čašu vode. Poslije pola sata dodajte i šećer, pa kuhajte još jedan sat. U početku skidajte pjenu.

Marmelade

Za marmeladu treba pripremiti mnogo finiju kašu nego za pekmez; dakle voćnu masu protisnite kroz posve sitno sito, kako bi marmelada bila gotovo prozirna i bez vidljivih komadića voća. Za pripremu marmelade preporučljivo je voće koje sadrži želatinozne tvari. To su na prvom mjestu jabuke, kajsije, ribiz, šljive, drenjine i drugo. Možete prirediti i miješanu marmeladu — u tom slučaju kaši od jabuka dodajte 2-8 posto kaše od drugog voća.

Na čašu voćne kaše dodajte čašu šećera, kuhajte uz neprestano miješanje drvenom kuhačom sve dotle dok se na kuhači izvađenoj iz marmelade stvori sloj debljine otprilike dva centimetra. I u marmelade se mogu stavljati razni mirisi i kiseline. Još vruće lijevajte u staklenke, površinu izravnajte nožem i dalje se pridržavajte uputa za spremanje pekmeza.

Kruške sa začinima

PRIPREMITE: 12 svježih krušaka (otprilike 3 kg), 1/4 čaše jabučnog octa, 4 šalice šećera, 1/2 šalice soka od naranče, 1/4 šalice limunova soka, 1,5 žlice začina (cimeta, klinčića, muškatnog oraščića, komadić, vanilije).

Ogulite i očistite kruške, pa ih narežite na male komade. Spustite u zakiseljenu vodu i kuhajte oko pola sata — da omekšaju. Onda sameljite ili zgnječite (kao krumpir za pire), pa protisnite (propasirajte). Izaberite količinu voćne kaše — mora je biti oko 7 čaša. Vratite u posudu, dodajte šećer, sok od naranče i limuna, te začine zavezane u čistu gazu. Kuhajte i miješajte da dobijete gustu marmeladu — otprilike cijeli sat. Izvadite začine. Razlijte u prokuhane tople staklenke. Pokrijte komadićem celofana (dovoljno velikim da pokrije cijelu površinu) namočenim u alkoholu. Pokrijte pokrivačem da se polagano hladi.

Marmelada od banana

PRIPREMITE: 1 kg banana, 2 naranče, 70 dkg šećera.

Ogulite banane, narežite na ploškice, dodajte sok od naranača. Skuhajte da se raskuha u gustu masu, nalik pireu. Onda dodajte šećer i kuhajte još 3/4 sata. Ohlađeno stavljajte u staklenke.

Marmelada od drijenka

PRIPREMITE: 1 kg protisnutog drijenka (otprilike 3 kg s košticama), 1/2 kg šećera.

Drijenak mora biti već mekan, operite ga i osušite. Malo propirjajte da se smekša. Protisnite (propasirajte) ga, pa dobivenu masu pomiješajte sa šećerom. Kuhajte i često miješajte. Skidajte pjenu. Ako drijenak nije dovoljno sladak, dodajte još šećera. Kuhajte da se zgusne, razlijte u zagrijane staklenke, spremite.

Marmelada od duda

PRIPREMITE: na svaki kg voćne kaše po 30 dkg šećera, malo alkohola

Isperite dud u svježoj vodi, pa pristavite da se kuha; na svaki kg dodajte čašu vode. Kuhajte 1/4 sata, neprekidno drvenom kuhačom miješajte i gnječite bobice. Protisnite (propasirajte). Na svaki kilogram dobivene kaše stavite 30 dkg šećera. Kuhajte i skidajte pažljivo pjenu. Kad se zgusne, skinite s vatre, malo ohladite, uspite u staklenke i pustite da se dokraja ohladi. Sutradan površinu marmelade pokrijte krugom od papira namočenim u alkoholu. Zatvorite.

Marmelada od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: zrele i sočne marelice, koliko kg voća, toliko šećera.

Na pola kg šećera stavite 2 dcl vode, pa skuhajte u gust sirup koji se već rasteže za kuhačom kad je umočite. Marelice operite, očistite, a po želji i ogulite, ako želite sasvim svijetlu marmeladu. Protisnite (propasirajte) ih pa dodajte u sirup i kuhajte još jedan sat. Stalno miješajte. Hladno stavljajte u staklenke.

Marmelada od kajsija (marelica) s rakijom

PRIPREMITE: 2 kg marelica, 2 kg šećera, 5 grama limunske kiseline, 1/4 l rakije (po mogućnosti od marelica).

Marelice dobro operite i obrišite, izvadite im koštice i izvažite da bude točno 1,5 kg. Zgnječite ih i protisnite (propasirajte) u kašu. Stavite je da kuha, dodajte šećer i limunsku kiselinu, pa neprestano miješajte. Kad se kaša počne zgušnjavati, dodajte (uz neprekidno miješanje) rakiju, još kipuću ulijte u staklenke i odmah ih zatvorite.

Marmelada od kestenja

PRIPREMITE: 2 kg kestenja, 1 kg šećera, malo soli, malo čistog alkohola.

Skuhajte 2 kg debelih, velikih, zdravih kestena s vrlo malo soli. Ogulite ih, skinite, vanjsku i unutrašnju kožicu, protisnite (propasirajte). U litri vode rastopite 1 kg šećera i polako skuhajte gust sirup. Mlak sirup dodajte u kestenje i kuhajte na vrlo slaboj vatri još sat, sat i četvrt. Neprekidno miješajte drvenom kuhačom. Mlaku masu uspite u staklenke, pokrijte površinu okruglim komadom pergamenta namočenog u alkoholu. Zatvorite.

Marmelada od krušaka s rumom

PRIPREMITE: 2 kg vrlo zrelih krušaka, 2 i 1/4 kg šećera, 10 grama limunske kiseline, 1/4 l ruma.

Kruške operite, obrišite, ogulite i očistite od koštica. Izvažite — ostalo je 1 kg i 60 dkg. Zgnječite ih u mikseru ili sameljite. Protisnite (propasirajte), pa dodajte šećer i kiselinu. Pristavite na vatru da kratko vrijeme vri uz neprekidno miješanje, a zatim uklonite s vatre i ulijte rum. Odmah, još kipuće, stavljajte u staklenke i zatvorite ih.

Marmelada od malina

PRIPREMITE: 1 kg malina (ali važite protisnute!), 1/2 kg šećera.

Maline pažljivo preberite, operite i protisnite (propasirajte). Izvažite, pomiješajte sa šećerom i kuhajte. Neprekidno miješajte. Zgusnutu marmeladu još toplu razlijte u zagrijane staklenke. Kad se

ohladi, na vrhu će biti kožica, pa na nju stavite celofan ili pergament namočen u rumu. Zavežite. U maline možete dodati ribiza, brže će se stisnuti.

Marmelada od šipka

PRIPREMITE: šipak — na 2 l očišćene mase dodaje se 1,10 kg šećera, šipka vanilije.

Šipak neka bude posve zreo, tj. jako crven. Operite, odrežite listiće i kuhajte u vodi da posve omekša. Onda protisnite (propasirajte), pa odmjerite, da možete odvagati potrebnu količinu šećera. Kuhajte bez šećera s vanilijom da se zgusne, onda dodajte šećer i dalje jako miješajte još 15 minuta.

Sirova marmelada od jagoda

PRIPREMITE: na 1 l soka 1 kg šećera.

Oprane i očišćene jagode osušite, a zatim ih novom ili prokuhanom kuhačom miješajte sa šećerom pola sata do jedan sat. Stavite ih u staklenke i zavežite.

Džemovi

Džem se priprema od cijelog voća tako da se kuha sa šećerom, sve dok se voće skuha i pusti sok.

Najbolje džemove priredit ćete od voća koje sadrži želatinozne tvari, kao što su jabuke, dunje, šljive, ogrozd, crni ribiz. Malo tih tvari ima u jagodama, šumskim jagodama, malinama, višnjama i kruškama. No ipak i od njih možete skuhati džem, pogotovu ako to voće miješate s drugim.

Voće dobro operite, očistite i narežite. Ako u receptu ne stoji drugačije, na 1 kg očišćena voća stavite 1,5 kg šećera. Pošto provri, kuhajte još 15—20 minuta i neprestano miješajte. Ostavite da se džem samo malo ohladi, a zatim ga stavite u staklenke i spremite kao što je opisano za pekmez.

Ako vam zimi ustreba marmelada za kolač, možete koristiti i džem: treba ga samo protisnuti (propasirati) ili samljeti.

Breskve s maraskinom

PRIPREMITE: 1 kg bresaka, 1 kg šećera, 5 grama limunske kiseline, 1/8 litre maraskina, prema potrebi želea od jabuka.

Breskve polijte kipućom, a zatim hladnom vodom i ogulite ih. Raspolovite ih i izvadite im koštice. Odvagnite 3/4 kg čistih bresaka, pa polovicu od toga sameljite, a ostalo narežite na tanke ploške. Tako pripremljene breskve pomiješajte, dodajte šećer i limunsku kiselinu, pa kuhajte neprestano miješajući. Od trenutka kada dobro provri, neka kuha još samo 10 sekunda! Ako sadržaj ostane prerijedak, dodajte malo jabučnoga želea, pa pustite da još jednom prokuha. U još vrelo umiješajte maraskino, pa odmah stavljajte u zagrijane staklenke, koje odmah zatvorite.

Džem od bazginih bobica i jabuka

PRIPREMITE: 1 kg bazginih bobica, 75 dkg jabuka, 175 dkg šećera, 6 žlica soka od limuna.

Bobice očistite od peteljki i operite. Jabuke ogulite, očistite i narežite na tanke ploškice. Pristavi-

te na vatru s 1/4 l vode i kuhajte deset minuta. Onda dodajte šećer i limunov sok. Kuhajte da se stvrdne. Rastočite u zagrijane staklenke.

Džem od bresaka

PRIPREMITE: 1 kg očišćenih bresaka, 80—90 dkg šećera.

Breskve raspolovite, a ako su plodovi osobito veliki, možete ih narezati i na četiri dijela. Prethodno im izvadite koštice. Voće pomiješajte sa šećerom, nemojte dodavati vode, pa pristavite na vatru. Miješajte dosta često, ali nemojte predugo kuhati, jer će džem dobiti smeđu boju.

Džem od brusnica bez šećera

PRIPREMITE: brusnice

Prebrane i oprane brusnice stavite u pećnicu da se zagriju, zatim ih stavite u staklenke. Hermetički zatvorite i kuhajte u pari 15 minuta.

Džem od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg crnog ribiza, 1,20 kg šećera.

Voće operite, odijelite previše zrele ili pokvarene bobice, stavite ih u posudu, prelijte na 6 dcl vode i kuhajte dok se bobice dignu na vrh (ne smiju se raspasti). Tada ih izvadite rupičastom žlicom, stavite u drugu posudu, dodajte šećer i skuhajte.

Džem od crvenog i crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg pomiješanog ribiza, 1 kg šećera.

Ribiz operite i očistite od peteljaka. Skuhajte sirup od 2 dcl vode i 20 dkg šećera, u nj dodajte bobice i kuhajte sve dok se počnu raspadati. Tada dodajte preostali šećer i skuhajte dokraja.

Džem od dinja

PRIPREMITE: oko 3,5 kg dinja, šećera za težinu očišćenog mesa plus 25 dkg, 2 paketića vanilin-šećera.

Dan uoči pripremanja očistite dinje i narežite ih na kockice, pa stavite da stoje s polovicom potrebnog šećera. Slijedećeg dana odijelite meso od soka. Sok uspite u posudu, dodajte preostali šećer i vanilin-šecer. Kuhajte na srednje jakoj vatri da se zgusne, ali ne i da potamni. Kad postane gust poput sirupa, dodajte kockice dinja, kuhajte na jakoj vatri, skinite pjenu i uspite u staklenke. Zatvorite kad se ohladi.

Džem od dinja i rajčica

PRIPREMITE: 2 kg dinja (važite bez kore i koštica!) 2 kg zrelih rajčica, 4 kg šećera.

Rajčice i dinje narežite na male komadiće, dodajte šećer i kuhajte na jakoj vatri neprekidno miješajući. Džem je gotov kad kap soka na tanjuriću stoji čvrsto i ne razlijeva se.

Džem od dunja

PRIPREMITE: 1 kg dunja, 60 dkg šećera u prahu.

Očišćene i oprane dunje narežite na manje komadiće, dopola skuhajte u 4 dcl vode, zatim dodajte šećer i kuhajte još 10—15 minuta. Dalje postupajte prema općim uputama.

Džem od grejpa

PRIPREMITE: 3 svijetla grejpfruta, 2 limuna, 1 kg šećera.

Dobro izvana operite grejp i limunove, pa ih obrišite. Podijelite plodobe na četvrtine, pa narežite na komadiće. Stavite u staklenu ili porculansku posudu i prelijte s 1,5—2 litre vode. Ostavite do drugog dana. Sve skupa pristavite na vatru i kuhajte da se kora omekša — otprilike sat i pol. Dodajte šećer, pa kuhajte dalje još 45 minuta nepokriveno. Protresite s vremena na vrijeme posudu, a i promiješajte sadržaj. Provjerite da li je kuhano tako da u čašicu s rakijom spustite kap koja se mora odmah stvrdnuti kao žele. Prebacite džem u zagrijane čiste staklenke, zavežite i ostavite da se polagano hladi.

Džem od grožđa i jabuka

PRIPREMITE: 1 kg grožđa, 1 kg jabuka, 60 dkg šećera u prahu.

Jabuke očistite i narežite na male komade, dodajte oprano i očišćeno grožđe te 1 dcl vode i kuhajte, stalno miješajući. Kad se jabuke raskuhaju, dodajte im šećer i ostavite da vru još 10—15 minuta. Dalje postupajte prema općim uputama.

Džem od jabuka

PRIPREMITE: 1 kg jabuka, 60 dkg šećera, 1/4 žličice cimeta u prahu.

Jabuke priredite kao za običan džem (prethodni recept). Dodajte šećer i kuhajte 10—15 minuta, neprekidno miješajući. Uspite cimet i spremite!

Džem od jagoda

PRIPREMITE: jednaku količinu jagoda i šećera.

Jagode operite, dobro osušite, pa im povadite peteljke. Stavite ih u posudu i pošećerite. Pažnja! Džem od jagoda ne smijete miješati, pa samo s vremena na vrijeme posudu protresite da jagode ne prigore. Čim zakuha, snizite temperaturu.

Džem od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: na 1 kg očišćenih marelica 90 dkg šećera

Marelice operite, osušite i posve suhima povadite koštice. Izvažite ih, odredite količinu šećera. Kuhajte bez šećera 20—25 minuta, onda dodajte malo-pomalo šećer, miješajte, da se šećer sav otopi. Nakon toga kuhajte još 10—15 minuta. Topao džem stavljajte u tople boce. Zatvorite boce kad se džem ohladi i na površini se stvori korica. Za sigurnost možete na vrhu staviti malo konzervansa.

Džem od kajsija (marelica) s bademima

PRIPREMITE: 5 kg marelica, 4 kg šećera, 2 čaše vode, 10 jezgra od koštica, 25 dkg badema.

Marelice operite, raspolovite i izvadite im koštice. Razbijte 10 koštica i izvadite im jezgre, koje 5 minuta držite u kipućoj vodi. Zatim rastopite šećer u vodi, zakuhajte ga na umjerenoj vatri, pa u to stavite voće i kuhajte 30 sekunda. Rupičastom kuhačom izvadite voće, a sok ostavite da kuha još 2 minute. Ponovno stavite voće u sirup i kuhajte ga daljnjih 15 minuta, miješajući drvenom kuhačom. Tada dodajte jezgre od koštica i oguljene bademe pa kuhajte još četiri minute. Voće opet izvadite i poslažite ga u staklenke. Sirup kuhajte sve dotle dok se kap na hladnom tanjuru odmah zgusne. Tada sokom prelijte voće i ostavite ga da se dobro hladi 24—36 sati. Površinu pokrijte komadom celofana namočenim u alkoholu i zavežite staklenke.

Džem od kajsija (marelica) s narančinim sokom

PRIPREMITE: 30 dkg plemenitih velikih marelica (očišćenih i oguljenih), 1 kg šećera, 3 žlice narančina soka.

Marelice narežite na kriške, zalijte ih zaslađenom vodom (1/4 l) i dobro prokuhajte. Dodajte sok od naranče i još jednom pustite da zakuha. Još kipuće ulijte u staklenke i zatvorite ih.

Džem od krušaka

PRIPREMITE: na 1 kg krušaka računajte 75 dkg šećera i 1 limun.

Odaberite zrele, zdrave kruške čvrste kore, prosječne veličine. Svaku krušku razrežite na četiri dijela, ogulite koru i izvadite srž. Svaki oguljeni dio stavite u posudu s vodom, kojoj ste dodali limunova soka (tako kruška neće potamnjeti). Zatim oguljeno voće stavite na nekoliko minuta u kipuću vodu, pa ga ponovo ocijedite. U posudi u kojoj ćete kuhati rastopite šećer (2 dcl vode na 75 dkg šećera). Kad se šećer grijanjem potpuno rastopi, u kipući sirup dodajte kruške, limunov sok i cijelu, dobro opranu koru od jednog limuna. Kuhajte na jačoj vatri otprilike 3/4 sata, zatim izvadite limunovu koru. U pripremljene staklenke najprije stavite kruške, pa ih zalijte sokom. Ostavite ih da se hlade 24 sata, pa zatim zatvorite staklenke. Čuvajte na hladnom i suhome mjestu.

Džem od krušaka i jabuka

PRIPREMITE: 2 kg krušaka, 1 kg jabuka, 1 kg šećera u prahu, cimet, karanfiliće.

Jabuke skuhajte u vodi da omekšaju, protisnite ih u kašu a u vodu u kojoj su se kuhale stavite oguljene i očišćene kruške narezane na komadiće te mirodije. Dodajte šećer i kašu od jabuka, promiješajte i pristavite na vatru. Smjesu kuhajte 10—15 minuta, a dalje postupajte prema uputama. Umjesto jabuka možete dodati neko drugo voće bogato želatinoznim tvarima.

Džem od kupina

PRIPREMITE: 1 kg kupina, 60 dkg šećera.

Skuhajte 20 dkg šećera sa 2 dcl vode i u kipući sirup dodajte očišćene i oprane kupine. Kuhajte ih 5—10 minuta, dodajte preostali šećer i skuhajte dokraja. Možete dodati i kašu od jabuka da se bolje zgusne.

Džem od limuna

PRIPREMITE: 1,5 kg limuna (tanke kore), 1,5 kg šećera u kristalu.

Limune operite i dobro obrišite, a zatim ih narežite na posve tanke ploške. Oprezno izvadite sve koštice! Limune stavite u litru hladne vode i pustite ih da stoje do drugog dana. Drugi dan ih pristavite na vatru da zakuhaju, zatim ih ostavite da se napola ohlade. Prebacite ih u staklenu posudu i tako ostavite do sutradan. Treći dan ih ocijedite, ploške limuna stavite u litru hladne vode da zakuhaju, te ih kuhajte sve dok limunova kora postane sasvim mekana. Ocijedite! Šećer prokuhajte 5 minuta sa 3 dcl vode pa dodajte ploške limnuna. Kuhajte ih još 3/4 sata. Još vrući džem ulijte u male staklenke.

Džem od malina

PRIPREMITE: 1 kg malina, 1 kg šećera.

Maline očistite i operite, stavite u posudu, dodajte 2 dcl vode i 10 dkg šećera. Neka kuhaju 5—10 minuta, zatim dodajte preostali šećer i kuhajte dok džem ne bude gotov.

Džem od mandarina s rumom

PRIPREMITE: 1 kg mandarina, 3/4 kg šećera, 10 grama limunske kiseline, 1/4 l ruma.

Ako kora nije poprskana zaštitnim sredstvom protiv bolesti, pekmez kuhajte od cijelih mandarina. U protivnom ih slučaju morate oguliti. Dobro ih operite i obrišite da budu suhe. Od 4 mandarine ogulite tanki gornji sloj kore, narežite na sasvim tanke ploške, kuhajte dobro poklopljene u vodi 15 minuta sa 1/4 kg šećera. Onda ih promiješajte. Ostale mandarine ogulite sasvim, razdijelite na kriške, izvadite im koštice i meso sameljite. Ovu masu dodajte već prokuhanim ploškama, a isto tako ostatak šećera i limunsku kiselinu. Pustite da dobro prokuha na jakoj vatri, skinite s vatre te uz neprestano miješanje dodajte rum. Odmah ulijte u staklenke i zatvorite ih.

Džem od naranača i grejpa

PRIPREMITE: 2 kg naranača, 1 kg grejpa, na 1 kg kuhane mase računajte po 70 dkg šećera.

Naranče i grejp dobro operite, narežite na rezance i stavite u zdjelu. Zalijte s 3,5 litre vode. Posebno izvadite koštice u komadić gaze, zavežite i spustite u masu. Neka stoji 24 sata, a povremeno promiješajte. Drugog dana pristavite i kuhajte bez šećera da sasvim omekša. Onda masu izvažite, pa na svaki kg dodajte 70 dkg šećera i kuhajte još jedan sat.

Džem od ogrozda

PRIPREMITE: 1 kg ogrozda, 1 kg šećera.

Ogrozd očistite i operite. Od 6 dcl vode i 20 dkg šećera skuhajte sirup u koji stavite ogrozd i kuhajte ga sve dok se bobice raspadnu. Tada dodajte preostali šećer i kuhajte do kraja.

Džem od oskoruša

PRIPREMITE: 1 kg oskoruša, 1 kg šećera u prahu.

Oskoruše operite u kipućoj vodi; da biste im popravili okus, 3—4 dana ih močite u hladnoj vodi

koju povremeno mijenjajte. Zatim oskoruše kuhajte dok se smekšaju, ocijedite ih i stavite u kipući sirup (šećer prokuhajte sa 4 dcl vode). Kuhajte još 5—10 minuta i priredite prema općim uputama. Želite li ublažiti njihov oštar okus, dodajte im kruške, jabuke ili šljive.

Džem od rabarbare

PRIPREMITE: 1 kg rabarbare, 1,30 kg šećera, 1/2 žlice cimeta u prahu.

Peteljke rabarbare očistite i narežite na kockice od 1 cm². Dodajte šećer i cimet, promiješajte i kuhajte 8—12 minuta da omekšaju. Želite li gušći džem, dodajte kašu od jabuka.

Džem od smokava

PRIPREMITE: 1 kg žutih, velikih smokava, 20 dkg šećera, 1 limun.

Ogulite smokve i prerežite na 2—3 komada. S malo vode skuhajte gust sirup, u nj stavite smokve. Polako ih kuhajte. Kad budu napola gotove, dodajte sok od limuna. Stavite džem u manje posude i pustite da se dokraja ohladi, onda zatvorite.

Džem od smokava s vinom

PRIPREMITE: 1 kg smokava, 30 dkg šećera, malo vanilije, 1 dcl dalmatinskog crnog vina, nekoliko žlica ruma.

Smokve nemojte prati, nego ih samo obrišite vlažnom krpom. Složite ih u lonac, pospite ih šećerom, dodajte vaniliju i zalijte vinom. Kuhajte na laganoj vatri oko dva sata, pa ostavite da se dobro ohlade. Sutradan džem prelijte u staklenke a svaku zalijte s malo ruma.

Džem od šljiva

PRIPREMITE: 1 kg šljiva, 70 dkg šećera.

Šljive operite i izvadite im koštice. Kuhajte sa 2 dcl vode dok omekšaju, zatim dodajte propršeni šećer i kuhajte još 5—10 minuta. Dovršite prema općim uputama.

Džem od šljiva s octom

PRIPREMITE: 5 kg šljiva (neočišćenih), 2 kg šećera kristala, 2 dcl prvorazrednog vinskog octa, 2 dcl ruma, korice cimeta, šipku vanilije.

Šljive operite, očistite i stavite odmah u lonac u kojem ćete ih kuhati (pazite da bude sasvim čitav!) Pospite šećerom, zalijte octom i rumom, dodajte vaniliju i cimet. Ostavite preko noći, drugi dan pristavite na vatru i kad zakipi kuhajte dvadeset minuta. Uspite u staklenke.

Džem od trešanja

PRIPREMITE: 1 kg trešanja (važite očišćene!), 1 kg šećera, 1/4 l svježeg soka od ribizla i 25 dkg šećera.

Trešnje operite, očistite od peteljaka i koštica. Kilogram šećera rastopite u sasvim malo vode, pa u kipuću stavite trešnje da kuhaju 10 minuta. Tada rupičastom žlicom izvadite trešnje, a u sirup dodajte sok od ribizla i preostali šećer. Kukajte još 10 minuta pa izlijte u staklenke.

Džem od višanja

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 60 dkg šećera.

Višnje operite te očistite od peteljaka i koštica. Kuhajte ih s pola šalice vode sve dok ne omekšaju, onda dodajte šećer i kuhajte toliko da dobijete gust sok.

Kiselkasto-slatke dunje

PRIPREMITE: 1 i 1/2 kg dunja, 1/2 l blagog vinskog octa, 35 dkg šećera, 5 karanfilića, 1 komadić cimetove korice.

Dunje ogulite, razrežite na tanke ploške i očistite od koštica, pa ploške složite u zdjelu i do vrha je zalijte blago zaoctenom vodom. Tada ih polako kuhajte sve dok sasvim omekšaju, a onda ih prekrenite u gusto cjedilo da se potpuno ocijede. Posebno skuhajte pola litre vinskog octa sa šećerom i mirodijama, u to stavite ocijeđene dunje i kuhajte još 15 minuta. Tada oprezno vadite dunje i slažite ih u priređene staklenke. Sirup u kojem su se kuhale dunje procijedite i njime prelijte voće tako da bude sasvim obliveno. Vežite ih tek kad se sasvim ohlade. Spremite ih na suho i tamno mjesto, a najbolje ih je upotrijebiti nakon 5 mjeseci, jer tek tada dunje dobiju pravi okus.

Nekuhani džem od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg ribiza, 1,60 kg šećera u prahu.

Voće očistite, proberite, operite hladnom prokuhanom vodom. Sameljite strojem za mljevenje mesa (pazite da bude savršeno čist i suh), pa novom i prokuhanom drvenom kuhačom dobro promiješajte. Dodajte šećer u prahu, još jednom promiješajte, pa dalje dugo miješajte da dobijete sasvim glatku masu. Stavite u čiste staklenke.

Pirjane šljive za zimu

PRIPREMITE: 5 kg zrelih šljiva, 1 kg šećera, 2 dcl ruma, šipku vanilije.

Šljive operite, raspolovite i povadite im koštice. Dodajte šecer i skuhajte da se sok zgusne, ali da polovice šljiva ostanu cijele. Sa šljivama kuhajte i vaniliju, koju sad izvadite, a dodajte rum. Podijelite u staklenke, zatvorite i kuhajte u pari. Kad voda provri, kuhajte još pola sata. Ostavite zamotano dok se sasvim ne ohladi.

Slatko

Slatko se priređuje od cijelog voća, prokuhanog u gustom sirupu od šećera. Samo krupno voće narežite na manje komade.

Za pripremanje slatkog odaberite zrelo, zdravo voće podjednake veličine i zrelosti te iste vrste.

Da bi sirup od šećera prodro u voće, svaku voćku treba nabosti na nekoliko mjesta vilicom ili pletaćom iglom: umjesto toga voće možete preliti kipućom vodom i ostaviti da stoji 1—2 minute da omekša kora, ili ga stavite u vodu zgrijanu na 75—95 stupnjeva C (blanširajte). Voće koje je bilo potopljeno u vruću vodu, stavite zatim na kratko vrijeme u hladnu da ne bi previše omekšalo.

Kipuću vodu kojom ste prelili voće ili ga u njoj kuhali upotrijebite za priredivanje sirupa. Kuhajte je sa šećerom sve dok se šećer posve rastopi i uz to neprestano skidajte pjenu. Za tvrdo, čvrsto voće sirup mora biti rjeđi, a za meko gušći, jer kod kuhanja u rijetkom sirupu voće omekšava, a u gustom postaje tvrđe.

Ako nije naznačeno drugačije, računajte da na 1 kg voća dolazi 1 kg šećera.

Priređeno voće složite u tanjem sloju u mjedenu ili aluminijsku posudu i zalijte kipućim sirupom tako da voće u njemu slobodno pliva.

Većinu vrsta voća je dovoljno samo preliti kipućim sirupom; izrazito tvrdo voće treba još malo prokuhati. Voće ostavite da stoji 24 sata!

Svako slatko treba prokuhavati u više navrata, a u međuvremenu ga ostavite da stoji, jer će puštati sok. Koliko ćete puta to ponoviti, ovisi o vrsti voća. Morate paziti da kod prokuhavanja slatko ne prigori. Zato ga promiješajte, ali vrlo oprezno da ne ozlijedite voće. Osim toga žlicom skidajte pjenu. Slatko pokriveno gazom ostavite da se hladi na hladnome mjestu. Ako je sirup previše rijedak, dodajte mu šećera ili ga kuhajte da se suvišna voda ispari.

U voće koje nije dovoljno kiselo dodajte (to je obično naznačeno u receptima) limunsku ili vinsku kiselinu ili limunov sok, da dobije bolji ukus i ne kvari se. U nekim se slučajevima šećer može djelomično ili posve zamijeniti medom ili melasanom.

Slatko je gotovo kad je sirup posve čvrst i staklasto proziran (sa žlice izlijte posve tanak mlaz — ne smije se prekinuti; ili stavite kap na tanjurić — ne smije se razliti). Voće mora biti podjednako raspoređeno po sirupu, poluprozirno i staklasto.

Kad se slatko skuha, voće prebacite u oprane staklenke i zalijte ga kipućim sirupom. Staklenke pokrijte čistom gazom i zatvorite tek idući dan. Uputno je da slatko stavljate u male staklenke tako da se odmah potroši, jer se otvoreno često kvari.

Slatko od ananasa

PRIPREMITE: 1 kg očišćenog ananasa, 1 kg šećera u prahu.

Skuhajte šećer sa 8 dcl vode i u nj stavite sitno narezan ananas. Nakon 12 sati sirup ocijedite, prokuhajte ga i njime prelijte ananas. Dalje mijenjajte sok i kuhajte prema općim uputama za slatko.

Slatko od bagremova cvijeta

PRIPREMITE: 1/4 kg cvijeta bagrema (akacije), ali samo latice, bez donjeg dijela; 2 kg šećera, limun.

Cvijeće pospite šećerom i zalijte sokom od limuna. Dalje pripremite prema uputama za slatko.

Slatko od brusnica

PRIPREMITE: 1 kg brusnica, 1/2 kg šećera ili meda, nekoliko karanfilića, malo cimeta, limunove korice.

Očišćene brusnice stavite u zdjelu, prelijte ih kipućom vodom, promiješajte, brzo stavite u sito i operite pod mlazom tekuće hladne vode. Brusnice stavite u posudu, dodajte šećer ili med i 1/2 čaše vode, mirodije te ostavite da kuhaju dok omekšaju. Vruće slatko prebacite u porculansku zdjelu da se ohladi, a onda ga ulijte u staklenke. Ovo se slatko troši za kolače, a može se poslužiti i uz divljač ili govedinu.

Slatko od cijelih višanja

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 1,15 kg šećera.

Svaku višnju nabodite tako da u nju može prodrijeti sirup ili ih na minutu potopite u kipuću vodu (koju ćete poslije iskoristiti za pripremu sirupa). Višnje zalijte kipućim sirupom od šećera i 8 dcl vode pa ostavite da stoje 10—12 sati. Onda ih 5—8 minuta kuhajte i opet ostavite da stoje 6—8 sati. To ponovite još jednom, a ako je potrebno i dva puta.

Slatko od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg crnog ribiza, 1,40 kg šećera.

Očišćene bobice potopite na 3—5 minuta u kipuću vodu, a zatim ih stavite u kipući sirup (skuhajte šećer na 8 dcl vode). Ostavite ih da stoje 3—4 sata, pa još dva-tri puta prokuhajte po 5—7 minuta s razmakom od 6—8 sati. Svaki put skinite svu pjenu.

Slatko od dinja

PRIPREMITE: 1 kg očišćenih dinja, 1,5—2 kg šećera (ovisi o slatkoći dinje).

Odaberite posve zrelu, tvrdu dinju. Ogulite joj vanjsku koru, razrežite je napola, očistite srednji, mekani dio sa sjemenkama, pa je narežite na kockice. Pospite ih šećerom i ostavite da dva sata stoje na hladnome mjestu. Preostali šećer prokuhajte sa 4 dcl vode i kipućim sirupom prelijte dinje. Naredni dan odlijte sirup, prokuhajte ga i opet kipućim prelijte dinje. Treći dan dinje kuhajte skupa sa sirupom sve dok postanu prozirne. Dalje postupajte prema općim uputama.

Slatko od dunja

PRIPREMITE: 1 kg dunja, 1 kg šećera u prahu.

Dunje operite, poslažite u posudu i zalijte litrom vode, tako da budu posve pokrivene pa ih pustite da kuhaju 8—10 minuta. Zatim ih brzo istresite u hladnu vodu, ogulite, očistite i narežite na dva ili četiri dijela. Prelijte ih kipućim sirupom za koji ste iskoristili vodu u kojoj su se kuhale dunje. U tri-četiri navrata ih prokuhajte po 5—8 minuta (vrenje), a u međuvremenu ih ostavite da stoje po 8—10 sati. Dalje postupajte prema općim uputama.

Slatko od grožđa

PRIPREMITE: 1 kg grožđa, 1 kg šećera u prahu, 2 grama vanilin šećera, malo limunske kiseline.

Očišćeno grožđe operite, stavite u cjedilo ili sito. Minutu ga močite u kipućoj vodi, a zatim ga istresite u kipući sirup od 9 dcl vode. Stavite da stoji 6—8 sati. Nakon toga pristavite da kuha 3—5 minuta, a onda ostavite na hladnome mjestu još 10 sati. Postupak ponovite još 2—3 puta, ali neka između kuhanja slatko uvijek stoji po 10 sati. Prije posljednjeg kuhanja dodajte žlicu rastopljene limunske kiseline i 2 grama vanilin šećera. Spremite prema općim uputama.

Slatko od jagoda

PRIPREMITE: 3 kg zdravih zrelih vrtnih jagoda, 3 kg šećera u kristalu, 2 čaše vode, 1 limun, 0,20 dkg limunske kiseline.

U posudu od 5 litara stavite šećer, vodu, kriške limuna, pa skuhajte sirup. U međuvremenu proberite jagode, pa ih očistite od peteljki. Stavite ih u veću cjediljku ili sito i operite pod mlazom vode. Ostavite ih da se ocijede. Zatim u malo vode rastopite limunsku kiselinu, pa u nju zamočite svaku ocijeđenu jagodu, a zatim u sirup. Neka kuhaju pola sata, a pri tome im neprekidno skidajte pjenu. Gotovo slatko uklonite sa štednjaka, prekrijte mokrim ubrusom i ostavite da se potpuno ohladi, a onda napunite staklenke i zatvorite ih celofanom.

Slatko od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: 1 kg marelica, 1,5 kg šećera u prahu.

Marelice operite, razrežite napola i očistite ih od koštica. Prelijte ih kipućim sirupom (na šećer dodati 2 čaše vode) i u 3—4 navrata prokuhajte po 5 minuta u razmaku od 3—4 sata. Držite se uputa za pripremanje slatkog.

Slatko od kestenja

PRIPREMITE: 2 kg kestenja, 2 kg šećera.

Prorežite po polovici kestenje, stavite u hladnu vodu i pristavite na vatru. Kad jako provri, pustite još 2—3 minute da kipi. Tada se mogu lako oguliti. Odvojite samo posve čitave i zdrave kestenove. Spustite ih u toplu vodu i kad provri kuhajte još deset minuta. Posebno skuhajte šećer s pola litre vode i u sirup oprezno spustite kestenove. Kuhajte 15 minuta. Maknite s vatre i pustite da se posve ohladi, kako bi sirup prodro u plodove. Vratite na vatru i kuhajte još 15 minuta. Sutradan još jednom tako prokuhajte i provjerite vilicom da li je kestenje mekano. Ako nije, pustite da se dokraja ohladi i skuhajte još jednom. Tada ocijedite kestenje, poslažite u staklenke, a sirup kuhajte da se zgusne. Prelijte preko kestenja.

Slatko od krušaka

PRIPREMITE: 1 kg krušaka, 90 dkg šećera u prahu, 2 grama vanilin šećera, malo limunske kiseline.

Odaberite vrstu krušaka koja se kod kuhanja malo raspada. Kruške možete (prema veličini) kuhati cijele, razrezane na polovice ili četvrtine. Priređene kruške kuhajte 8—15 minuta u malo zakiseljenoj vodi, zatim ih stavite u hladnu vodu, a onda u posudu i prelijte kipućim sirupom (iskoristite 6,5 dcl vode u kojoj su se kuhale kruške). Ostavite ih da stoje na hladnom 3—4 sata, zatim ih prokuhajte 3—4 minute, a onda opet ostavite da stoje 10—12 sati. Ponavljajte prokuhavanje 3—4 puta svakih 10—12 sati, sve dok kruške postanu prozirne. Kod posljednjeg prokuhavanja dodajte 1—2 grama vanilin šećera 1—2 žličice rastopljene limunske kiseline.

Slatko od limuna

PRIPREMITE: 1 kg limuna, 1,5 kg šećera.

Limune dobro ogulite, 30 minuta ih močite u kipućoj vodi, a onda u hladnoj. Narežite ih na tanke ploške i očistite od koštica. Skuhajte gust sirup od 4 dcl vode i šećera. U kipući stavite limune. Kad sirup opet zavri, stavite ga na hladno mjesto. Nakon jednog sata odlijte sirup i pristavite ga na vatru da vri 10—15 minuta. Isti postupak ponovite još dva puta, uvijek nakon jednog sata. Posljednji put 15—20 minuta prokuhajte i limune.

Slatko od lubenica

PRIPREMITE: manju, ne prezrelu lubenicu, 1/4 l razrijeđenog octa, 1 kg šećera.

Vodu i ocat prokuhajte, pa u to stavite lubenicu izrezanu na kockice. Kuhajte sve dok lubenica postane prozirna. Tada je izvadite i stavite u staklenu posudu. Skuhajte sirup od šećera i 1/4 l vode i njime prelijte kockice lubenice. Tri dana uzastopce odlijevajte sirup, 10 minuta ga kuhajte i njime ponovo prelijte lubenice. Posljednji dan kuhajte sirup sve dok se zgusne, lubenice stavite u staklenke i prelijte ih sirupom. Zatvorite ih!

Slatko od naranača

PRIPREMITE: 1 kg naranača i 1 kg šećera.

Naranče ogulite i razrežite na kriške. Očistite ih od koštica i kožica. Od šećera i 4 dcl vode skuhajte sirup i u nj stavite kriške. Kad ponovno uzavri, izvadite naranče i stavite ih u drugu posudu. Sirup ponovo pristavite na vatru da vri 10—15 minuta i tada njime prelijte naranče. Nakon jednog sata sirup opet odlijte i ostavite ga da vri 10—15 minuta, sve dok se zgusne. Slatko dovršite prema općim uputama.

Slatko od ogrozda

PRIPREMITE: 1 kg ogrozda, 1,20 kg šećera.

S obzirom na to da se slatko uglavnom upotrebljava za ukrašavanje torta i drugih slastica, važno je da ogrozd ostane čitav, pa se stoga upotrebljavaju prvenstveno još zeleni, nedozreli plodovi. Čisti-

te ih vrlo pažljivo: nemojte ih čistiti vilicom, nego rukom trgajte svaku pojedinu bobicu i zatim joj nožem od nerđajućeg čelika odrežite drugi vrh i izvadite sjeme. Svaku bobicu odmah uronite u hladnu vodu, i u njoj ih ostavite 24 sata da izide kiselina. Vodu za sirup uzvrijte, pa u nju stavite pregršt opranih višnjevih listova i kuhajte sve dok voda pozeleni. Tada vodu procijedite (mora biti 1 litra) dodajte šećer i skuhajte sirup. Njime prelijte ocijeđeni ogrozd. Ako ispliva, tada ga čistom drvenom kuhačom potopite. Nakon 8—12 sati ogrozd prokuhajte skupa sa sirupom, skidajući pri tome pjenu. Tada ostavite da stoji još 10—12 sati, pa opet prokuhajte 5 minuta skidajući pjenu. To ponovite još dva puta.

Slatko od oskoruša

PRIPREMITE: 1 kg oskoruša, 1,20 kg šećera u prahu.

Za slatko su najbolje oskoruše ubrane nakon prvih mrazova. Očišćene stavite 3—4 minute u kipuću vodu, zatim ih 12—24 sata močite u tekućoj vodi. Nakon toga ih stavite u kipući sirup (šećer prokuhajte sa 1/2 l vode) i ostavite da stoje 8—10 sati. Zatim ih u 2—3 navrata kuhajte 5—6 minuta u razmaku od 12—24 sata. Dovršite prema općim uputama.

Slatko od šljiva

PRIPREMITE: 1 kg šljiva, 1,20 kg šećera.

Odaberite veće šljive kojima se koštice lako odjeljuju od mesa. Operite ih i očistite, prelijte ih kipućim sirupom od šećera i 8 dcl vode te ostavite stajati 3—4 sata. Ponovno ih zakuhajte i ostavite da stoje daljnjih 8—12 sati. Nakon toga ih kuhajte 5—8 minuta. Sve to ponovite još jednom, zatim dovršite prema općim uputama.

Slatko od šljiva s košticama

PRIPREMITE: 1 kg šljiva, 1,20 kg šećera.

Izaberite manje, tvrde šljive. Operite ih, nabodite, pa ih 3—5 minuta kuhajte na temperaturi od 75—85 stupnjeva C (ne smiju vreti). Ocijedite ih, zalijte kipućim sirupom od četiri i po čaše vode prokuhane sa šećerom. Ostavite ih da stoje 3—4 sata, zatim ih prokuhajte. Postupak ponovite još 1—2 puta u razmaku od 10—12 sati. Dovršite prema općim uputama.

Slatko od višanja

PRIPREMITE: 1 kg višanja, 80 dkg šećera.

Višnje operite te očistite od koštica i peteljaka. Ako su vodenaste, onda ih samo pomiješajte sa šećerom i ostavite da puste sok. U protivnom ih zalijte kipućim sirupom (od 80 dkg šećera i 1/2 litre vode). Nakon šest sati prokuhajte ih 5—6 minuta, pa ih ostavite da stoje još 6 sati. Tada ih ponovo prokuhajte i spremite u staklenke.

Ušećereno (kandirano) voće

Voće ili kore od nekog voća možete ušećeriti tako da ih skuhate u nekoliko navrata kao slatko. Zatim voće izvadite iz sirupa, uvaljajte ga u šećer, pa na situ stavite da se suši na zračnome mjestu. Pazite da se međusobno ne dodiruje! Voće ili kore možete narezati na razne oblike, jer ćete ga koristiti kao ukras. Čuvajte na suhome mjestu!

Ušećerene dunje

PRIPREMITE: slatko od dunja, zatim izvadite komade dunja, operite ih, uvaljajte u šećer i osušite.

Ušećerene kore od lubenica

PRIPREMITE: 1 kg očišćene kore od lubenice, 1 kg šećera u prahu.

Koristite samo unutrašnju, bijelu koru od lubenice. Prokuhajte je 5—10 minuta, kod toga pazite da se ne raskuha, ali i da ne ostane tvrda. Narežite je na manje komade, složite u zdjelu, prelijte kipućim sirupom (skuhajte šećer sa 6 dcl vode) ostavite stajati 8—12 sati. Nakon toga je još 3—4 puta prokuhajte prema općim uputama, sve dok kora postane staklasta. Zatim koru izvadite, uvaljajte u šećer pa osušite, kako je već prije navedeno.

Ušećerena kora od naranče

PRIPREMITE: koru od 4 naranče, 40 dkg šećera u prahu.

Vrhom noža narežite koru na cijeloj naranči u četiri dijela i svaku četvrtinu skinite (samo gornji dio) u cijelom komadu. Da biste ublažili gorak okus, kore prokuhajte 2—3 minute u velikoj količini vode, zatim ih istresite u hladnu vodu i ostavite da stoje 2—3 dana, s tim da povremeno mijenjate vodu. Poslažite ih u posudu i prelijte kipućim sirupom od šećera i 2 dcl vode, te ostavite stajati 5—6 sati. Zatim sirup odlijte, prokuhajte ga i njime prelijte korice. Nakon toga 3—4 puta prokuhajte korice u sirupu, u razmaku od nekoliko sati. Možete ih ostaviti u soku kao slatko ili korice izvadite i uvaljajte u šećer.

Ušećerene limunove kore

PRIPREMITE: 10 limuna, 80 dkg šećera.

Kore prokuhajte 10—15 minuta u mnogo vode, a zatim ih još dva-tri puta isperite u tekućoj hladnoj vodi, tako da nestane gorak okus. Žličicom odstranite mekani dio kore, komadiće kore složite u zdjelu i prelijte kipućim sirupom (skuhajte šećer s 4 dcl vode). Kore ostavite u sirupu 5—8 sati. Nakon toga ih 3—4 minuta ponovo kuhajte i opet ostavite da stoje 8—10 sati. To ponovite dva-tri puta. Zatim kore izvadite iz soka, operite ih, uvaljajte u šećer i osušite.

Ušećerene trešnje

PRIPREMITE: 1 kg lijepih trešanja, 1,5 kg šećera, 1/2 l soka od ribiza.

Trešnje operite, očistite ih od peteljaka i koštica, pa ih stavite u plastično cjedilo. Šećer rastopite u 3/4 l vode. Kad provri, u sirup bacite trešnje i ostavite ih da kuhaju još četvrt sata na umjerenoj vatri. Zatim ih ostavite da se ohlade, pa ih prelijte u staklenu bocu i pokrijte čistom krpom. Nakon dva sata rupičastom žlicom izvadite trešnje, sok ponovo kuhajte sve dotle dok se na izvađenoj žlici zadrži tanak sloj zgusnuta soka. Tada u sirup ponovo stavite trešnje, prokuhajte ih još minutu, dodajte sok od ribiza i kuhajte još 25 minuta. Trešnje ostavite da se potpuno ohlade prije nego što ih stavite u staklenke. Tako ušećerene trešnje izvrsne su za ukrašavanje kolača ili kao dodatak voćnim salatama.

Žele (drhtalica) i voćni sir

Žele je čvrst, proziran, a mora očuvati miris i boju voća. Priprema se od soka voća. Za njegovu pripremu koristite samo voće s dovoljno kiseline i pektina (to je tvar koja se kod zagrijavanja s voćnom kiselinom i šećerom želira). Sadržavaju ga kisele jabuke, ne posve zrele maline i grožđe, pa se od njih najlakše dobiva žele, a dodaje se i drugom voću. Općenito je dobro svakom voću dodati limunova soka zbog kiseline.

Ako želite da vam žele izgleda lijepo, voće nemojte guliti niti mu vaditi tvrdu sredinu, jer tu ima najviše pektina. Oprano voće stavite cijelo ili narezano kuhati s tek toliko vode da bude pokriveno. Kuhajte na jakoj vatri da samo omekša. Pazite da se ne raskuha! Cjedilo obložite dvostrukom čistom gazom, pa ostavite voće da se cijedi polako, više sati. Voće nipošto ne stiščite!

Ocijeđeni sok izvažite, pa mu dodajte jednako toliko šećera i kuhajte na slaboj vatri. Žele je gotov ako se kap odmah stvrdne na tanjuriću.

Sirov žele možete dobiti od višanja te od crvenog i crnog ribiza. Voće operite, izvadite mu košti-

ce i istisnite sok. Zagrijte ga, ali ne do vrenja, pa u još topao dodajte jednaku težinu šećera. Miješajte sve dok se žele ohladi i počne stvrđivati. Tako pripremajte samo male količine.

Voćni sir se priprema od protisnutog voća koje se vrlo dugo kuha da se dobije gust, tvrd proizvod, koji je i vrlo sladak.

Sir od dunja

PRIPREMITE: 2 kg dunja, šećera u težini kaše, 1 limun i eventualno 3—4 jabuke.

Odaberite vrlo zrele dunje, operite ih, obrišite i cijele stavite kuhati. Voda mora posve obliti dunje. Želite li svjetliji sir, dodajte i nekoliko cijelih jabuka. Kad dunje omekšaju, vadite ih jednu po jednu i protisnite. Dobivenu kašu izvažite i dodajte isto toliko šećera te sok od limuna. Kuhajte neprestano miješajući. Sir je gotov kad se zgusne i odljepljuje od kuhače. Pripremite manje limene oblike i namočite ih u kipuću vodu, te u njih uspite masu i držite na toplome mjestu dok se osuši, zatim izvadite sir iz kalupa, pospite šećerom i ostavite da se još nekoliko dana suši na zraku.

Sir od kajsija (marelica)

PRIPREMITE: na 1 kg kaše od marelica 1 kg šećera i 1 limun.

Posve zrele ali zdrave marelice ogulite te protisnite kroz sito. Na 1 kg tako dobivene kaše dodajte 1 kg šećera i sok od 1 limuna. Smjesu kuhajte na jakoj vatri, neprestano miješajući, sve dok se ne počne odlijepljivati od kuhače. Oblik za sir namočite hladnom vodom pa u nj ulijte smjesu. Ostavite da stoji 24 sata, zatim sadržaj iz oblika istresite na dasku i držite ga na propuhu dok se posve osuši.

Žele od borovnica

PRIPREMITE: 2 kg borovnica, 325 dkg šećera.

Borovnice dobro operite. Dvije litre prokuhane kipuće vode prelijte preko borovnica i ostavite ih preko noći u vodi. Drugog dana vodu ocijedite, prokuhajte i opet prelijte preko borovnica. Još dva puta to ponovite. Tada u cjedilo stavite čistu gazu i borovnice skupa sa sokom procijedite. Onda dodajte šećer i skuhajte da se zgusne.

Žele od jabuka

PRIPREMITE: na 1 l soka 1 kg šećera.

Jabuke dobro operite, razrežite na kriške, ali ih nemojte guliti ni čistiti! Skuhajte ih da omekšaju, pa ih stavite na sito (ne smije biti metalno!) iznad zdjele da kapa sok. Tako ostavite preko noći. U dobiveni sok dodajte šećer, pa ga kuhajte dok se kap na tanjuriću stvrdne. Mlako stavite u staklenke, pokrijte komadićem pergamenta prethodno namočenim u alkoholu i naprašenim konzervansom, zatim staklenke zavežite.

Žele od jagoda

PRIPREMITE: na 1 kg jagoda 2 kg šećera.

Jagode dobro očistite i operite, stavite ih u čistu gazu i stiśćite da se ocijedi sav sok. Ostavite ih da se cijede preko noći. Dobiveni sok još jednom profiltrirajte, dodajte šećer pa kuhajte na umjerenoj vatri sve dotle dok se kap na tanjuriću stvrdne. Mlako ulijte u staklenke i na površinu želea stavite komadić pergamenta namočenog u alkoholu i naprašenog konzervansom, zatim staklenku zatvorite. Držite je na suhom i svježem mjestu. Ako su jagode vodenaste, možete dodati malo jabučnog želea.

Žele od dunja

PRIPREMITE: na 1 1 litru soka od dunja 3/4—1 kg šećera.

Za žele se upotrebljavaju dunje koje još nisu dokraja sazrele. Dunje dobro operite, ogulite, očistite im sredinu i izrežite ih na vrlo tanke ploške. Sok možete dobiti na nekoliko načina: upotrijebite sokovnik, ili sirove dunje istisnite kuhinjskom prešom, ili ih malo prokuhajte, i to ovako: ploške poslažite u zdjelu i nalijte samo toliko vode da budu prekrivene, i to bez šećera (kao i prva dva načina!) Tada ih samo kratko vrijeme kuhajte da malo omekšaju, ali da ne budu posve kuhane, pa ih protisnite kroz sito ili ih zavežite u čistu krpu i ostavite da se sok iscijedi. U taj sok stavite pola određene količine šećera i kuhajte 10 minuta, a tada dodajte ostatak šećera. Uz neprestano miješanje kuhajte dalje i od vremena do vremena stavite malo želea na tanjurić i pustite da se ohladi. Kad se ohlađena smjesa stvrdne, znači da je žele gotov. Stavite ga u priređene staklenke i pustite da se ohladi. Tek onda ih zavežite i spremite.

OSTATAK OCIJEĐENIH DUNJA možete upotrijebiti za marmeladu, osobito uz neko drugo voće, najčešće jabuke.

Žele od dunja i jabuka

PRIPREMITE: na 2 kg dunja 1 litru vode, 1 limun, nekoliko karanfilića i malo cimeta; na 1,5 kg dunja dodajte 1/2 kg jabuka, čime ćete poboljšati okus. Na 1 litru soka dodajte i kg šećera.

Pripremite žele prema općim uputama. Mirodije kuhajte u sirupu u vrećici od gaze, tako da ih poslije lako možete izvaditi.

Žele od malina

PRIPREMITE: 4 kg malina i šećer kristal.

Najprije kuhajte maline bez vode oko osam minuta. Miješajte da se ne prihvate za dno. Uspite u fino, najlonsko cjedilo ili sito od strune i stavite iznad zdjele da se ocijedi sok. Kad se ocijedi, izvažite sok i dodajte istu količinu šećera. Uspite u posudu i na laganoj vatri kuhajte: kad zakipi, nemojte više miješati, već skidajte pjenu i kuhajte još tri minute. Dok je još mlak, žele uspite u zagrijane staklenke, a zatvorite ih tek kad se dokraja ohladi.

Žele od ribiza

PRIPREMITE: 1 kg ribiza, 1,25 kg šećera.

Ribiz očistite, operite i zgnječite, dodajte čašu vode i stavite da zakuha. Zatim procijedite kroz gazu i ostavite dulje vrijeme da se iscijedi sav sok. Soku dodajte šećer i kuhajte ga pola sata na vrlo jakoj vatri (računajte od trenutka kad zakuha). Provjerite je li žele dosta čvrst, pa ga onda stavite u male, čiste staklenke.

Voćni sokovi

Prirodni voćni sokovi imaju ugodan miris i okus te lijep izgled, a vrlo su zdravi zbog očuvanih sastojaka. Birajte posve zrele, ali ne prezrele plodove, bez i najmanjeg znaka kvarenja. Očistite ih od peteljaka i koštica. Često se od voća koja preostane nakon vađenja soka priprema pekmez ili marmelada. Postoje različiti načini dobivanja sokova:

POMOĆU ŠEĆERA: na čašu očišćenog voća dodajte 3/4 čaše šećera. Dobro promiješajte i ostavite 24 sata da stoji pokriveno na hladnome mjestu. Za to će vrijeme voće upiti šećer i ispustiti sok, drugi dan stavite voće na cjedilo ili sito (ali nikako metalno) iznad zdjele, da iduća 24 sata stoji pokriveno i cijedi se. Na taj se način dobiva malo soka, ali zato vrlo dobrog i bistrog. Od voća skuhajte pekmez.

NA PARI ILI U SOKOVNIKU. Sami možete pripremiti veliku zdjelu s uzavrelom vodom u koju stavite praznu zdjelu, preko nje gazu i na nju položite voće. Sve dobro pokrijte najprije krpom, pa poklopcem. Voće će na pari pucati i puštati sok. Kuhajte jedan sat!

U SOKOVNIKU TO IDE, NARAVNO, BOLJE. Postoje posebne naprave za gnječenje voća, no i sami možete od voća načiniti najprije kašu (samljeti strojem ili mikserom), staviti ga u dvostruku prokuhanu gazu i zatim objesiti iznad posude da 24 sata kaplje. Opranim rukama povremeno stisnite voće.

Gotov voćni sok ulijte u boce i prokuhajte kao kompot. Čuvajte ga na hladnu i i tamnu mjestu.

Sok od crvenog ribiza

PRIPREMITE: na 2 dcl dobivenog soka po 15 dkg šećera.

Odaberite posve zdravi ribiz i dobro ga operite. Ne treba mu skidati peteljke, već ga samo drvenim tučkom zgnječite i ostavite da se preko noći cijedi. Drugi dan zagrijte dobiveni sok na 80 stupnjeva C, dodajte šećer, pa kad se ovaj posve rastopi ulijte sok u boce.

Sok od jagoda

Sok što vam je preostao od kompota procijedite kroz gazu. Kuhajte još 20 minuta, pa ulijte u boce.

Sok od grožđa

Vrlo zrelo grožđe očistite, dobro operite, zgnječite vilicom i protisnite (ili zgnječite u mikseru) te ocijedite. Dalje postupajte prema općim uputama. Nije potrebno dodavati šećer.

Sok od naranče

Dobro oprane naranče ogulite, odijelite kriške i procijedite. U sok dodajte koru i zagrijte na 60—70 stupnjeva C. Na toj ih temperaturi ostavite 6—10 minuta, ali pazite da ne zavru. Procijedite kroz prokuhani flanel ili dvostruko složenu gazu, nalijte u boce i pasterizirajte prema općim uputama.

Sok od ogrozda

PRIPREMITE: 1 kg ogrozda te šećera u omjeru: na 1 litru dobivene mase 3/4 l šećera.

Ogrozd očistite, te ga stavite na vatru sa 1 dcl vode. Zagrijte na 60—70 stupnjeva C, pa zatim sok vadite na pari — kao što je prije opisano.

Sok od šljiva

Pripremite: Vrlo zrele, očišćene šljive grijte 5—10 minuta na temperaturi od 60—70 stupnjeva C. Zatim ocijedite sok i dovršite pripremu prema općim uputama.

Voćni sirupi

To je gušći sok skuhan sa šećerom, koji se pije razrijeđen običnom vodom, sodom ili mineralnom vodom, a dobar je za voćne salate ili kao preljev za kolače.

Industrijski su sirupi omiljeni, ali ih možete načiniti i sami. Najjednostavnije je voće zgnječiti i iscijediti, pa ostaviti u staklenoj posudi 24 sata. Sva će nečistoća isplivati na vrh, pa je samo poberite. Dodajte šećer (prosječno 75 dkg na 1/2 kg voća) i kuhajte oko 5 minuta, a onda provjerite gustoću. Sirup profiltrirajte, hladan ulijte u boce i začepite.

Malinovac

PRIPREMITE: 1 kg malina, 1 kg šećera.

Oprane, očišćene i obrisane maline stavite u staklenku ili porculansku posudu, pospite ih šećerom i ostavite da stoje 24 sata. Drugi dan ih protisnite, a dobiveni sok kuhajte 15—20 minuta na slaboj vatri. Pri tome skidajte svu pjenu.

Orandžada od kore

PRIPREMITE: 1 kg šećera u kristalu, 5 velikih naranača, 2 dkg limunske kiseline.

Naranče dobro operite i osušite. Zatim šećerom ribajte koru sve dok posve skinete gornji, aromatični sloj. Šećer prelijte sa 1/4 l vruće vode i skuhajte. Ostavite ga da stoji. Drugi dan dodajte limunsku kiselinu, pa ulijte u boce, zapečatite ih i stavite položene na hladno i mračno mjesto.

Sirovi sirup od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 kg crnog ribiza, 1,20— 1,40 kg šećera.

Bobice odijelite od peteljaka, operite ih i osušite. Pomiješajte ih sa šećerom i stavite u čistu staklenu posudu koju pokrijte celofanom ili pergamentom, zavežite i stavite na hladnije mjesto. Za 3—6 mjeseci na dnu boce stvorit će se proziran, vrlo mirisan sirup, koji možete koristiti za pripravljanje kolača ili krema. Bobice što isplivaju na

vrh, možete samljeti i od njih načiniti marmeladu ili pekmez.

Sirovi sirup od višanja

PRIPREMITE: na 1 l dobivene mase 2 kg šećera.

Višnje operite, očistite od peteljaka i koštica i ostavite ih preko noći da puste sok. Drugi dan ih protisnite kroz sito ili cjediljku. Na svaku litru dobivene kaše dodajte 2 kg šećera. Miješajte 2 sata i onda sok ulijte u boce.

Sirup od crnog ribiza

PRIPREMITE: 2 kg očišćenog ribiza, 1 litru crnog vina: 1 kg šećera u prahu na litru dobivena soka.

Očišćeni i oprani ribiz zgnječite i stavite da se tri dana moči u vinu. Tada ga procijedite, ali ga nemojte gnječiti, radije neka ostane dosta mase, nego da se sirup kvari. Dodajte šećer i pristavite da zavri. Kuhajte tri minute, pa ga onda ulijte u boce, koje začepite kad se sirup posve ohladi. Prilikom trošenja na 1/4 litre sirupa dodavajte 3/4 l vode.

Sirup od dunja

PRIPREMITE (za litru sirupa): 3 velike dunje, 2 limuna, 2 karanfilića, 1/2 kg šećera.

Dunje ogulite i očistite pa ih sameljite strojem. Dodajte 1/4 litre vode i kuhajte 40 minuta, a zatim procijedite. Gusti dio stavite u vrećicu od batista ili dvostruke gaze, na vrhu je stisnite i objesite da se cijedi u posudu s već prije ocijeđenim sokom. Ostatak soka istisnite gnječeći vrećicu. U sok dodajte limunov sok i karanfiliće, pa ostavite da stoji preko noći. Sutradan dodajte šećer i kuhajte na slaboj vatri dok se otopi sav šećer. U boce ulijevajte posve hladan sirup.

Sirup od malina i trešanja

PRIPREMITE: 4 kg malina, 1 kg trešanja, 2 kg šećera.

Operite trešnje i maline, očistite. Stavite u posudu, zgnječite, pokrijte i ostavite da stoje 24 sata. Procijedite (filtrirajte), izvažite sok i dodajte isto toliko šećera. Kuhajte nekoliko minuta (računajući od kako provri), skidajte pjenu, procijedite, ohladite i uspite u boce.

Sirup od višanja (i džem)

PRIPREMITE: na 1 kg višanja 1/2 kg šećera, malo konzervansa.

Višnje očistite od peteljaka i koštica, pošećerite i ostavite da stoje jedan dan. Drugi dan ocijedite dobiveni sok, dodajte preostali šećer i prokuhajte, pa dodajte konzervansa. Od preostalih višanja načinite džem prema općim uputama.

Voćna vina i likeri

Voćna vina i likeri nisu prava alkoholna pića, ali izvrsno prijaju uza sitne kolače, uvijek ih možete imati pri ruci, pa vas nikakvi iznenadni gosti ne mogu zateći nepripravne. Osim toga, ona će izvrsno začiniti svaku voćnu salatu ili kremu.

Za VINO je potrebna drvena preša, posuda od ocakljene keramike, te posve čista gaza za cijeđenje. Naravno, morate pripremiti i čiste boce u koje ćete uliti vino, ali su vrlo dobre i posude od ocakljene keramike.

U obzir dolazi sve voće jaka mirisa (maline, ribiz, crni ribiz, naranče). Voće dobro zgnječite i istisnite sok. Sok zatim izvažite, te na 1 kg soka stavite 1 kg šećera. Na tako dobivenu mješavinu dodajte 1 litru prvorazrednog vina. Sve ulijte u posudu od ocakljene keramike ili kremenine i ostavite 8—10 dana na tamnom, suhom i zračnome mjestu. Tada posudu stavite na posve slabu vatru, da se samo stvaraju mjehurići — nikako ne smije zakuhati! Vino ulijte u boce.

Umjesto vina možete upotrijebiti voćnu rakiju. U tom slučaju na 1 kg voća dodajte još po 10 dkg

šećera, i to tako da rakijom pokrijete voće promiješano sa šećerom. Tu mješavinu stavite u keramičku posudu koju kroz tjedan povremeno protresajte da se šećer rastopi a alkohol dobro prodre u voće. Nakon toga osavite da stoji 3—6 mjeseci, kao pravo vino!

Za LIKERE uzmite voćne rakije koje nisu jakog mirisa, a konjak će dati poseban okus. Iako su staklenke isto dobre, ipak će liker bolje »ostariti« ako ga priređujete u zemljanim, keramičkim posudama. Ako stavljate cijelo voće, ne samo sok, onda ga sasvim usitnite.

Liker od crnog ribiza

PRIPREMITE: 1 litru rakije, 1 kg crnog ribiza, 20 malih, nježnih listića crnog ribiza, 3/4 kg šećera kristala, komadić korice cimeta i 1 klinčić.

Po mogućnosti nemojte prati uopće crni ribiz, a ako morate, tada ga dokraja ocijedite i osušite, čak pobrišite. Isto vrijedi i za lišće, koje protrljajte nježno među prstima (radi mirisa) i stavite na dno veće staklenke. Na to stavite cimet i klinčić, zatim ribiz, pa šećer. Zalijte rakijom, hermetički zatvorite i držite tri mjeseca na suncu. Zatim procijedite sok, pa bacite lišće, cimet i klinčić, a bobice dobro zgnječite i vratite u sok (osobito pazite da zgnječite koštice radi okusa!). Ostavite još mjesec dana da stoji, onda procijedite kroz vrlo gusto sito (ili stavite gazu na cjedilo), pa ostavite još dan-dva da se staloži prije upotrebe.

Liker od dunja

PRIPREMITE: 1 litru soka od dunja, 1 litru čistog alkohola (iz apoteke!) 37,5 dkg šećera, koricu od limuna.

Dunje ogulite, naribajte i ostavite da stoje jedan dan na hladnome mjestu. Tada ih stavite u čistu krpu koju objesite iznad zdjele tako da sok polako kaplje u nju, ali krpu nipošto nemojte stiskati. Litru soka pomiješajte s jednom litrom čistog alkohola. Šećer skuhajte u 1/2 l vode s limunovom koricom sve dok se posve razbistri, a tada izvadite limunovu koricu i dodajte mješavinu soka i alkohola. Tekućinu stavite u veliku bocu, veću nego što je količina tekućine, dobro začepite i stavite na toplo mjesto (može na sunce). Nakon 4-6 tjedana filtrirajte i prelijte u manje boce.

Liker od dunja s konjakom

PRIPREMITE: 4 sasvim žute dunje, 1 litru konjaka, 30 dkg šećera u prahu, šipku vanilije.

Dunje dobro obrišite da skinete dlačice. Naribajte ih, stavite u zemljanu ili staklenu posudu i prelijte konjakom. Dobro zatvorite i ostavite šest tjedana. Onda skuhajte sirup od šećera, vanilije i 1/2 l vode. Dunje dobro ocijedite, pa sok pomiješajte sa sirupom. Ulijte u boce i dobro začepite. Možete trošiti za dva tjedna.

Liker od narančinih kora

PRIPREMITE: 1 litru rakije komovice (ili 1/2 l 96 posto alkohola i 1/2 l vode), 85 dkg šećera i 1/2 kg kore od naranče.

Naranče dobro operite i osušite, ogulite im gornju koru i narežite na komadiće. U rakiji rastopite šećer, dodajte kore od naranče i sve stavite u bocu sa širokim grlom. Začepite i ostavite stajati dva mjeseca. Bocu povremeno protresite. Prije služenja liker procijedite i profiltrirajte.

Liker od višanja

PRIPREMITE: 1,5 kg višanja, 1 l dobre šljivovice, 1 kg šećera, 1 šipku vanilije, kore od cimeta, nekoliko klinčića i malo limunove kore.

Oprane i posušene višnje stavljajte u redove u staklenku, svaki red pošećerite i dodajte mirodije. Zalijte rakijom kojoj ste dodali vitru vode. Izlažite šest tjedana suncu. Onda profiltrirajte sok i spremite u manje boce.

Liker od zelenih oraha

PRIPREMITE: 6 lijepih zelenih oraha, 7 dcl rakije rakije, 25 dkg šećera, šipku vanilije.

Orahe operite, pa narežite napola ili na četvrtine, tako da mogu proći kroz grlić boce. Dodajte na njih šećer, vaniliju i zalijte rakijom (boca mora biti do vrha puna). Držite na suncu najmanje tri tjedna tako da posve potamni. Procijedite i spremite.

Starinski liker od jasmina

PRIPREMITE: 5—7 dkg latica jasmina, 1/4 kg šećera, 1/4 l alkohola od 80 posto ili 1/2 l od 60 posto.

Jasmin treba brati prije izlaska sunca, da mu miris bude jak. Treba stoga brzo brati. Neka već bude priređen sirup od šećera i 1/2 l vode u koji dok vri stavite latice i čim opet zakipi poklopite i maknite s vatre. Nakon četvrt sata prebacite sirup u staklenku i zalijte alkoholom. Dobro začepite i ostavite tri mjeseca u prostoriji sa srednjom temperaturom. S vremena na vrijeme promiješajte. Onda profiltrirajte, razlijte u boce i pričekajte još petnaest dana.

Vino od borovnica

PRIPREMITE: 1 kg zrelih borovnica, 3 litre rakije, 75 dkg šećera i 5 klinčića.

Očišćene i oprane borovnice stavite u posudu s rakijom, šećerom i klinčićima. Neka stoji 40 dana, a s vremena na vrijeme protresite. Možete staklenku držati na suncu, ali nastojte da je uvijek na istoj temperaturi. Zatim procijedite kroz gusto sito ili cjedilo na koje ste stavili čistu gazu. Zgnječite i voće. Nalijte u boce i pustite da stoji još tri tjedna. Što je starije, bolje je.

Vino od duda

PRIPREMITE: 1 kg duda (murvi), veliku šalicu malina, veliku šalicu ribiza, 75 dkg šećera, 1,5 litre rakije (50 postotne).

Protisnite voće kroz gusto sito ili kroz cijedilo u koje ste stavili gazu. Dobit ćete litru soka. Dodajte šećer i miješajte da se rastopi. Zatim nalijte rakiju i pustite da stoji tri tjedna. S vremena na vrijeme protresite. Kad odstoji, profiltrirajte i razlijte u boce.

Vino od kupina

PRIPREMITE: 10 litara kupina, 2 kg šećera, 5 štapića vanilije.

Zgnječene kupine pošećerite, dodajte vaniliju, pa ulijte u velike staklenke (za krastavce), koje ne smiju biti pune do vrha, ostavite ih na suncu 8—10 dana. Procijedite i ulijte u boce, pa lagano zatvorite papirom. Boce držite dva mjeseca na toplome mjestu, sve dok završi vrenje. Nakon toga vino ulijte u boce i čuvajte ga na suhome mjestu.

Sušeno voće

Voće za zimu možete i sušiti na suncu, na propuhu ili u pećnici (na najslabijoj vatri). Zimi ga poslužite najčešće skuhano: najprije ga dobro operite i ostavite da se nekoliko sati (najbolje preko noći) moči u vodi. Zatim dodajte malo šećera i postupno zagrijavajte do 60 stupnjeva, ali ne više, da se ne unište sastojci.

Sušene breskve

Odaberite žute, zrele, ali ne premekane breskve. Nemojte ih guliti, već podijelite na četiri dijela. Poslažite na čiste krpe i sušite na suncu. Svake noći unesite unutra. Suhe stavite u staklenke.

Sušene oskoruše

Oskoruše se dosta rijetko jedu svježe, dok su suhe dobre za kuhanje čaja, te kao dodatak dru-

gim kompotima. Uberite još zelene oskoruše, raspolovite ih i nanižite na konac. Razapnite konac i sušite oskoruše na suncu. Možete ih staviti na lim, pa sušiti na posve slaboj vatri u otvorenoj pećnici.

SLANA ZIMNICA

Kako povrće nema u sebi kiselina, poput voća, a kiselina sprečava razmnažanje bakterija, spremanje slane zimnice zahtijeva posebnu pažnju i oprez, bez obzira hoćete li dodavanjem octa postići potrebnu kiselost.

Ukuhano povrće

Povrće se priprema kao i voće, pa se uglavnom držite uputa za pripremanje kompota. To znači: sirovo ili malo prokuhano (blanširano) povrće stavljajte u staklenke, prelijte osoljenom vodom i pasterizirajte (skuhajte u vodi i pari).

Podsjećamo vas da i ovdje u obzir dolaze samo posve zdravi, zreli i neoštećeni plodovi. Sortirajte povrće po veličini, pa skupa stavljajte plodove jednake veličine.

Sve povrće dobro operite, savjesno očistite, pa još jednom operite, jer se lakše kvari nego voće. Ne ostavljajte da stoji u vodi!

Tvrde vrste tada uronite u kipuću osoljenu vodu da se malo prokuha (blanšira). Iz kipuće vode povrće odmah preselite u vrlo hladnu da se ne raspadne.

Povrće stavite u staklenke, ali oprezno, da se ne zgnječi. Po pravilu, povrće poslagano u staklenke treba zaliti OHLAĐENOM nesoljenom ili slabo soljenom vodom (to je tzv. »presolac« — na litru vode stavite 2 dkg soli, po želji možete dodati malo šećera i začine). Napunjene staklenke odmah zatvorite.

Kako dugo kuhati u pari (računa se od časa kada zavri voda)? Cvjetača 90 minuta, grašak 120 minuta, kelerabu 120, mahune 120, mrkve 120 i

šparoge 75. Naravno, to je vrijeme znatno kraće u ekspres-loncu.

Ne ostavljajte boce da se hlade u vodi!

Buče (bijele tikve) za zimu

PRIPREMITE: 4 kg oguljene i naribane buče, 2 žlice vinskog octa, 3 dkg soli, malo octa, 2 kg rajčice, paprike (po želji).

Osolite buču i ostavite da stoji. Oprane rajčice narežite, skuhajte i protisnite (propasirajte). Istisnite buču i stavljajte u staklenke, a vilicom (čistom i suhom!) rastresite da ne bude u grudama. U rajčice dodajte sasvim malo octa, pa zalijte buče. Opet miješajte da ne ostane zraka među bučama. Ako su staklenke obične stavite na vrh malo konzervansa, za patent-boce nije potrebno. U svaku staklenku možete staviti četvrtinu očišćene, sirove paprike. Stavite u lonac i kuhajte u pari — nakon što provri voda još deset minuta.

Grašak za zimu

PRIPREMITE: 2 kg posve mladog, zrelog, graška, na 1 litru vode, žlicu soli i 1 dkg šećera.

Kako čistite grašak, tako ga odmah stavljajte u hladnu vodu. Kad sav grašak očistite, potopite ga u kipuću slanu vodu na 4 minute, izvadite, potopite u hladnu, pa kad se posve ohladi, stavite ga da se ocijedi. Uspite ga u staklenku, zalijte prokuhanom slanom i zašećerenom vodom, pa skuhajte u pari kao kompot.

Đuveđ od raznog povrća

PRIPREMITE: 6 patlidžana, 3 tikvice, 3 velike glavice luka, 3 rajčice (velike), 2 paprike, sol, papar, 2 režnja češnjaka, zeleni peršin, 2 dcl ulja (ako volite — maslinovog).

Tikvice nemojte prati, obrišite ih i narežite na kolutove. Patlidžane također. Narežite luk; rajčice narežite na manje komade, a paprike na rezance. U posudi pržite sve povrće na ulju. Kad se ukuha (smanji se sok, osolite, popaprite, dodajte češnjak i nasjeckani zeleni peršin. Poklopite i pirjajte na laganoj vatri još 30 minuta. Ako je previše soka, pojačajte vatru i kuhajte otkloplјeno da se ispari. Razdijelite u boce i zatvorite ih. Stavite u patent-lonac. Nalijte vode do 2/3, ali u loncu mora biti dolje mrežica. Zaklopite i od časa kad provri sterilizirajte 10 minuta. Ostavite ga da se ohladi u vodi. Zimi ga samo podgrijte.

Kockice buča za zimu

PRIPREMITE: 4 kg oguljenih i očišćenih buča (tikava bijelih), sol, 2 kg rajčice, celerovo lišće.

Buče narežite na kockice, pa spustite u osoljenu kipuću vodu da se malo skuhaju, tek toliko da postanu staklaste, a da se ne raskuhaju. Stavite u zagrijane staklenke. Rajčicu operite, skuhajte, protisnite (propasirajte) i time zalijte buče. U svaku staklenku stavite malo celera. Poslažite u lonac i kuhajte u pari — računajte deset minuta nakon što voda zakipi.

Kuhane rajčice

PRIPREMITE: 2 kg rajčica, na 1 litru vode 2 žlice soli, majčinu dušicu, lovor.

Oprane rajčice načas uronite u kipuću vodu, odmah ih izvadite i prebacite u hladnu vodu. Ogulite ih i lagano pritisnite među dlanovima da izađu sjemenke i sok. Poslažite ih u staklenke, a među njih stavite malo majčine dušice i koji list lovora — po želji možete staviti neku drugu mirodiju ili mirisnu travu. Prelijte slanom vodom i kuhajte kao kompot, tj. 45 minuta na temperaturi od 100 stupnjeva C.

Mahune za zimu

PRIPREMITE: 2 kg posve mladih mahuna, na 1 litru vode žlicu soli.

Mahunama odrežite oba kraja, narežite na manje komade. Dobro operite. Odmah spustite u kipuću slanu vodu i prokuhajte (blanširajte) 5 minuta. Ako su vrlo mlade, onda minutu manje. Prebacite ih u hladnu vodu. Posve hladne mahune poslažite u staklenke, zalijte prokuhanom osoljenom vodom i poslažite u lonac. Skuhajte kao kompot. U običnom loncu kuhajte dva sata, u ekspres-loncu 40 minuta.

Paprika za punjenje

PRIPREMITE: računajte 6-8 paprika u jednu litrenu staklenku, sol, na svaku staklenku 3/4 kg rajčice.

Paprike očistite, operite, posušite, osolite iznutra i izvana, pa ostavite pokrivene da stoje tri sata da omekšaju. Slažite ih jednu u drugu, da zauzmu što manje mjesta u staklenki. U međuvremenu operite, očistite i narežite rajčice. Skuhajte ih i protisnite (propasirajte). Zalijte time paprike, zavežite staklenke i skuhajte u pari.

Rajčice s mirisima na talijanski način

PRIPREMITE: 2 kg rajčica, veliku glavicu češnjaka, 4 lista lovora, 4 grančice majčine dušice (timijana), 2 grančice ružmarina, malu žličicu sjemenki, komorača, sol, papar, 2 grama konzervansa, 3 dcl maslinova ulja.

Oparite rajčice kipućom vodom, pa ih ogulite. Pristavite na vatru, dodajte očišćen češnjak, 6 žlica ulja, te sve ostale začine. Osolite i kuhajte na laganoj vatri 15 minuta. Rastopite konzervans u 4 žlice kipuće vode, pa dodajte u rajčice. Polagano uspite u staklenku (jednu veliku ili više manjih). Pokrijte slojem ulja i zatvorite bocu. Tako imate rajčicu spremnu za neko jelo koje se začini raznim mirisima.

Rajčice u pećnici

PRIPREMITE: tvrde male rajčice, sol.

Rajčice dobro operite i ocijedite. Poslažite ih u oprane, suhe staklenke. Kako sadrže dovoljno kiseline, možete ih samo prokuhati u pećnici, bez kuhanja u pari. Zalijte osoljenom vodom, pa dobro zatvorite staklenke. Lim za pečenje kolača (najveći) pokrijte slojem novina, na to poslažite staklenke, pa stavite u pećnicu. Kuhajte ih na srednjoj vatri dva sata i deset minuta. Izvadite iz pećnice, provjerite poklopce, pa pokrijte staklenke da se polako hlade.

Ukuhana cikla

PRIPREMITE: 2 kg cikle, malo soli, ekspres-lonac.

Cikle tanko ogulite i dobro operite. Narežite ih na listiće, a sasvim male možete ostaviti i cijele. Spustite ih u kipuću osoljenu vodu na 20 minuta, jer je to povrće tvrdo. Odmah spustite u hladnu vodu, pa stavite u staklenke. Zalijte osoljenom vodom. Zavežite ih, poslažite u ekspres-lonac i kuhajte 40 minuta.

Ukuhana cvjetača

PRIPREMITE: 2 kg cvjetače, sol, ekspres-lonac.

Odaberite posve zdravu, mladu cvjetaču. Podijelite je na cvjetiće, vrlo pažljivo operite. Spustite u kipuću osoljenu vodu na pet minuta, odmah spustite u hladnu. Zatim poslažite u staklenke, zalijte osoljenom vodom. Poslažite staklenke u ekspres-lonac i kuhajte 30 minuta.

Ukuhane mrkve

PRIPREMITE: 2 kg mrkve, malo soli, ekspres-lonac.

Mrkve dobro ostružite, a ako treba i ogulite, kako ne bi ostalo nimalo prljavštine. Spustite ih u kipuću osoljenu vodu, neka kuhaju 10 minuta. Ako su vrlo mlade, onda manje. Izvadite i odmah spustite u hladnu vodu. Poslažite u staklenke, zalijte osoljenom vodom. Poslažite u ekspres-lonac, zalijte vodom i kuhajte 40 minuta.

Ukuhani patlidžani

PRIPREMITE: 2 kg manjih, čvrstih, zrelih patlidžana, te na 1 litru vode 1 dkg soli i žličicu octa.

Manje patlidžane ukuhajte cijele, a veće možete narezati. Dobro ih operite, pa im skratite peteljku. Načas ih uronite u kipuću vodu, zatim ih prebacite u hladnu, pa ocijedite. Složite ih u staklenku i prelijte osoljenom prokuhanom vodom. Staklenku zavežite i skuhajte kao kompot u pari. Zimi koristite za musaku.

Ukuhane šparoge

PRIPREMITE: 2 kg šparoga, sol

Tom finom povrću sezona traje vrlo kratko. Šparoga je poznata po okusu, ima vitamina A i B, a preporučuje se dijabetičarima. Ukuhana je dobra kao i svježa. Odaberite ne predebele, mekane šparoge, ružičasta vrha. Očistite ih i skratite na duljinu od otprilike 10 cm. Stavljajte ih u staklenke okomito s vrhom prema dolje, kako se kod vađenja ne bi oštetio. Na staklenku od 1/2 litre stavite žličicu soli koju prokuhajte s vodom. Taj rasol prelijte preko šparoga. Kuhajte sat i po u pari (pasterizirajte) prema uputama za kompote.

Ukiseljeno povrće

Možemo slobodno tvrditi da se tako reći svako povrće može ukiseliti, te da je tako pripremljena zimnica vrlo omiljena. Općenito se smatra da je kiseljenje najstariji način pripremanja zimnice.

Povrće se može ukiseliti na dva načina — u slanoj vodi ili u razblaženom octu.

Povrće se kiseli u slanoj vodi tako da se u njoj drži sve dok se ukiseli. Neko se povrće ukiseli za desetak dana, dok je drugome za to potrebno i više tjedana, što ovisi o veličini i vrsti povrća. U slanoj otopini se stvara mliječna kiselina koja štiti povrće od kvarenja. Doduše, boja povrća se pri tome promijeni, a često i okus.

Drugi način je da povrće stavite u razblaženi osoljeni ocat, jer kisela sredina sprečava stvaranje i razmnažanje mikroba. Ocat možete začiniti raznim začinima i mirisnim travama.

Povrće za ukiseljavanje nemojte rezati na komade, ako to nije propisano. Narezani veliki krastavci, na primjer, pustit će sok i tako razrijediti ocat.

Neke vrste povrća možete najprije natrljati sa soli i ostaviti da stoje 24 sata, a tek tada skuhati u kipućem octu.

Ukiseljeno povrće ne stavljajte u staklenke koje se zatvaraju metalnim zatvaračem. Bolje ih je zatvoriti celofanom ili pergamentom.

Ukiseliti, to jest zaliti octom u tom slučaju (obično vinskim) možete i razno voće — dinje, višnje, šljive, kruške i drugo. Octu dodajte šećer, limunov sok i neku mirodiju (npr. cimet).

Skuhano povrće i voće stavite u staklenku i zalijte octom. Ocat mora sasvim pokriti povrće. Prema nekim receptima na ohlađeno dolijte sloj ulja koji će spriječiti dodir sa zrakom. Zavežite i spremite na suho i tamno mjesto.

Cijele paprike, krastavce, masline i drugo deblje i tvrđe povrće na više mjesta nabodite čistom, nerđajućom iglom ili čačkalicom, da ocat dobro prodre unutra.

Ako ne želite da začini ostanu u octu, onda ih zdrobite, zavežite u gazu i prokuhajte u njemu. Kad kuhanje završi, gazu samo izvucite, pa tako ocat ne morate cijediti.

Ocat začinjen mirodijama i mirisnim travama dat će poseban okus vašoj zimnici. Odaberite ih prema ukusu i prokuhajte u octu. Na primjer ovako:

MIRISNI OCAT VRLO KISEO: Na litru razblaženog octa stavite 4 karanfilića, 2 lovorova lista, malo majčine dušice, mažurana, muškatni orašćić, korieu cimeta, 12 zrna papra, kozlac, 15 grama

soli. Sve to prokuhajte i ostavite da stoji dva sata a onda ocijedite. Odgovara za sve vrste povrća, nekima dodajte hren.

MIRISNI OCAT SLATKO-KISELO: 2/3 octa, 1/3 vode, 2 žlice šećera, ostalo kao gore.

Brzo ukiseljeni kupus

PRIPREMITE: 1 kg kupusa, 2 dcl octa, 20 dkg šećera, 3 lista lovora.

Kupus očistite, narežite ga ili naribajte i osolite žličicom soli. Octu dodajte 6 dcl vode, šećer i lovor, pa skuhajte. Kupus dobro ocijedite, stavite ga u posudu i zalijte rasolom pa pokrijte pergamentom. Za 5—6 dana kupus je spreman za jelo.

Crveni kupus ukiseljen u staklenki

PRIPREMITE: kupus, finu sol (na 1 kg kupusa 125 grama soli), ocat, papar u zrnu.

Naribajte kupus kao za salatu i stavljajte u staklenu ili keramičku posudu. Svaki sloj osolite. Stavite dasku koja pokriva cijeli kupus i opteretite je, pa ostavite na svježem mjestu tri dana. Onda izvadite kupus, dobro ocijedite, razdijelite u staklenke. Posebno prokuhajte ocat sa zrnima papra, pa ohlađenim prelijte kupus. Zavežite staklenke.

Domaći rusli (srdele konzervirane s lukom)

PRIPREMITE: srdele, sol, luka otprilike istu količinu: za rasol: ocat, korijen mrkve, peršina, gorušicu, papar, lovorov list, hren.

Srdele (moraju biti sasvim svježe) očistite, odrežite im glave, dobro operite, ocijedite, osolite i ostavite stajati 24 sata. Luk također očistite, osolite i ostavite stajati 24 sata. Umjereno kiselom octu dodajte ostale sastojke za rasol, pa ta prokuhajte. Srdelice dobro operite da odstranite sol, pa slažite red riba, red luka. Na vrhu neka bude luk. Prelijte ohlađenim rasolom. Staklenku dobro zavežite i ostavite da stoji najmanje 40 dana prije upotrebe.

Feferoni u octu

PRIPREMITE: 1 kg crvenih feferona, 1 litru octa, sol.

Odaberite crvene feferone, očistite ih, razrežite najprije napola po duljini, pa odstranite unutrašnje žilice koje su najljuće, zatim ih narežite. Prokuhajte ih pet minuta u mješavini od 3/4 litre octa i 1/4 l vode, zasoljenoj prema ukusu. Feferone ocijedite i stavite u male staklenke. U rasol ulijte još 1/4 i svježeg octa, prokuhajte i prelijte feferone.

Gljive ukiseljene na španjolski način

PRIPREMITE: 1 kg šampinjona, 1 litru blagog octa, 3 luka, 6 zrna papra, malo ružmarina, 2 karanfilića, malo soli.

Gljive očistite, dobro ih operite i osušite. Narežite ih na tanke ploške i poslažite u dosta veliku staklenku. Prokuhajte vodu s lukom i mirodijama, pa njome prelijte gljive. Drugi dan tekućinu odlijte, prokuhajte je i opet kipućom prelijte gljive. To ponovite još 2—3 puta i tada staklenke zavežite.

Kapari u octu

PRIPREMITE: svježe ubrane kapare, sol, vinski ocat, konzervans.

Oljuštite kaparima vanjske listiće, prostrite ih na poslužavnik, pospite solju, ostavite u sjeni, na zraku da stoje dva dana. Nakon toga složite u male staklenke. U međuvremenu prokuhajte pet minuta toliko octa koliko je potrebno da ispunite staklenke do vrha. Ohladite ga i uspite na kapare. Od celofana izrežite krugove veličine površine octa u staklenkama, svaki s jedne strane umočite u ocat i pospite konzervansom, pa tu stranu stavite na površinu octa. Zatvorite, a koristiti možete tek nakon mjesec dana stajanja na svježem mjestu.

Kiseli krastavci (sirovi)

PRIPREMITE: 3—4 kg krastavaca (za 5-litrenu staklenku!), 16 žlica esencije octa, 10 dkg šećera, 5 dkg soli, 1 dkg konzervansa i 5 grama alauna, papar u zrnu, koper.

Ocat i ostale otopine u pet litara vode i ostavite da stoji. Odaberite posve zdrave, čvrste krastav-

čiće, koje dobro operite četkicom i dokraja osušite. Na dno staklenke stavite koper i papar u zrnu, poslažite krastavce, pa ih zalijte otopinom. Ništa se ne kuha, svi sastojci ostaju sirovi. Zavežite staklenke.

Kiseli krastavci s lučicama

PRIPREMITE: 1 kg sasvim malih krastavaca, 30 dkg soli, 3/4 l octa, 10 dkg sitnih glavica luka (lučica), nekoliko režnjeva češnjaka, malo kopra.

Operite i četkicom istrljajte krastavce jedan po jedan, odrežite mu repiće i slažite krastavce na čistu krpu. Posolite ih i dobro promiješajte. Obrišite jedan po jedan, opet osolite i ostavite da stoje preko noći. Drugog dana ih ocijedite. Prokuhajte ocat, pa ostavite da se ohladi. Krastavčiće prelijte octom i ostavite do drugog dana. Ocijedite ocat, opet prokuhajte. Krastavčiće slažite u staklenke skupa s lučicama, paprom, koprom i češnjakom. Zalijte ohlađenim prokuhanim octom. Ako nisu dobro pokriveni, dodajte još svježeg octa. Dobro začepite i ostavite da stoje dva mjeseca prije upotrebe.

Kiseli kupus

Makar se danas može kupiti gotov kiseli kupus, kao i onaj u konzervi ili duboko smrznut, mnoge ga domaćice ipak vole ukiseliti same. Kupus narežite na sitne rezance, odnosno naribajte ga i stavljajte u redove u drvenu bačvu. Svaki red treba osoliti, pa dobro tisnuti drvenim batom da se na površini pojavi voda. Možete dodati kumin i papar u zrnu. Ako želite da kupus ima lijepu svijetlu ili žutu boju, dodajte mu jabuke, dunje ili cijela zrna kukuruza, a ako želite da bude rumen, dodajte mu malo cikle. Bačva neka bude puna do tri četvrtine. Gore stavite čistu, izglačanu krpu, pritisnite daskama na koje stavite neki veći teret (npr. čist kamen). Kupus je spreman za upotrebu kad postane proziran i kiseo. Među redove naribana kupusa možete staviti i cijele glavice (za sarmu).

Kopar u octu

PRIPREMITE: 1/4 kg kopra, 1/2 l octa, 1/2 žlice soli.

Kopar operite, otrgnite donji, deblji dio, pa poslažite u male staklenke. Ocat prokuhajte sa solju, pa ohlađenim prelijte kopar. Staklenke zatvorite i čuvajte na hladnom mjestu.

Krastavci ukiseljeni na poljski način

PRIPREMITE: 3 kg zelenih krastavaca, 7,5 dkg soli, 3/4 l vinskog octa, 1/2 kg crvenog luka, kopar, 2 žlice gorušice, 1 korijen od hrena, 1 i 1/2 l vinskog octa, 3/8 l vode, 4 dkg šećera.

Krastavce ogulite i narežite na debele ploške. Posolite ih i ostavite da stoje 4—5 sati. Ocijedite ih, prelijte sa 3/4 l vinskog octa i pustite da stoje još 2 sata. U međuvremenu očistite luk i hren i narežite ih na ploške. Krastavce ponovo ocijedite i slažite u staklenku naizmjenično krastavce, pa luk i hren te ostale mirodije. Razblažite vodom i 1 1/2 litru octa pošećerite i zakuhajte. Kipuće ulijte u staklenku i pokrijte tanjurom. Iduća dva-tri dana ocat odlijevajte, prokuhajte ga i kipućim ponovo zalijte. Krastavce još vruće zavežite. Za 2—3 tjedna krastavci se mogu jesti.

Kuhane ukiseljene paprike

PRIPREMITE: 3 kg okruglih paprika (babura) 2 l po ukusu razblažena octa, 1 dcl ulja, 10 dkg soli, 6 dkg šećera, 1/2 žličice konzervansa.

Paprike dobro operite, odrežite im peteljke te svaku nabodite 12 puta vilicom ili iglom za pletenje. Skuhajte rasol i u kipući stavljajte po nekoliko paprika. Čim voda prokuha, paprike izvadite i složite ih u velike zagrijane staklenke. Staklenke protresite da se paprike slegnu. Kad se staklenka napuni, još jednom prokuhajte rasol i kipućim zalijte paprike. Staklenku pokrijte tanjurićem i ostavite nezatvorenu nekoliko dana, jer će paprike upijati sok pa ga po potrebi treba dodavati. Tek kad paprike prestanu upijati sok, staklenke zatvorite i stavite ih na hladno i mračno mjesto.

Limuni u octu

PRIPREMITE: nekoliko limuna od kojih polovica neka budu zeleni, 3/4 litre octa, 3 lista lovora, 2 crvene paprike, 12 zrna papra.

Prokuhajte ocat s mirodijama. Limune dobro operite, a ako su prskani protiv zaraze, ogulite ih. Razrežite ih na četvrtine. Stavite ih u staklenke s opranim, nabockanim paprikama, pa zalijte kipućim octom. Ohlađene zatvorite.

Lučice na talijanski način

PRIPREMITE: 1,5 kg lučica (sitnih glavica luka), 1 litru bijelog octa, sol; za rasol: 1 litru bijelog octa, 4 limuna,3 žlice šećera, papar u zrnu.

Očistite lučice, stavite ih u ocat i sol da stoje jedan dan. Drugog dana kuhajte 3-4 minute nakon što zakipi. Skinite s vatre i pustite da se ohladi. U međuvremenu u drugoj posudi skuhajte rasol: navedenoj količini octa dodajte litru vode, sok od limuna, šećer. Ohladite. Lučice rasporedite u staklenke, dodajte u svaku papar u zrnu i zalijte rasolom. Možete koristiti najranije za dvadeset dana.

Lučice u octu

PRIPREMITE: 1 kg posve malih glavica luka — lučica, malo peršinova i celerova lišća, te korijen od mrkve, peršina i celera, 1,5 dkg karanfilića 1,5 dkg papra, majčine dušice, sol.

Odaberite male, podjednako velike lučice, potopite ih u kipuću vodu i odmah ogulite. Rasprostrite ih po dasci i osolite, pa stavite da stoje 24 sata. Tada ih operite u hladnoj vodi i dobro osušite. Stavite ih u staklenke. Ocat s mirodijama kuhajte u 1 litri vode 5 minuta, pa ohladite, procijedite i prelijte lučice. Tako pripremljene lučice moraju stajati najmanje dva tjedna prije upotrebe.

Masline u octu

PRIPREMITE: 1 kg maslina (zelenih), 1 dcl octa, malo pepela od drveta.

Masline očistite i operite, nabodite iglom i zalijte litrom vode u kojoj ste razmutili pepeo. Ostavite da stoji sve dok masline omekšaju. Tada ih izvadite, operite hladnom vodom, poslažite u staklenke i zalijte prokuhanim octom. Hladno zatvorite. Možete ih jesti već za 12 dana.

Miješana salata I

PRIPREMITE: 1 kg paprika, 1/2 kg mrkve, 1,5 kg krastavaca, 1 kg celera, 1/2 kg luka, sol, ocat, papar u zrnu.

Svako povrće posebno očistite, narežite ili naribajte, osolite i stavite da stoji u staklenoj posudi. Nakon nekoliko sati ga ocijedite, zakiselite prema ukusu, dodajte papar, dobro promiješajte i natisnite čvrsto u staklenke. Ostavite da stoji dan-dva poklopljeno tanjurićem i prema potrebi dodavajte prokuhani ocat. Navrh stavite sloj ulja.

Miješana salata II

PRIPREMITE: 1 manju glavicu kupusa, 1 kg paprika, 1 kg zelenih rajčica, 1 kg krastavaca, 4 veće mrkve, 4 glavice luka, 4 peršinova korijena, ocat, 10 dkg šećera, 2 lovorova lista, ulje, sol.

Kupus i papriku narežite kao za salatu, ostalo na tanke ploške, osolite. Drugi dan skuhajte ocat s mirodijama, pa u njemu načas prokuhajte i ocijeđeno povrće. Ohlađeno stavite u staklenke i ostavite dan-dva da stoji i prema potrebi dolijevajte ocat. Na kraju dolijte sloj ulja.

Miješana salata III

PRIPREMITE: 1 kg zelenih rajčica, 1 kg paprika, 1 kg krastavaca, 1 kg luka, 3 dkg gorušice, sol, ocat, ulje.

Svaku vrstu povrća operite i očistite zasebno, zatim sve naribajte na tanke ploške (osim paprika koje narežete). Svako ostavite nasoljeno u zasebnoj porculanskoj zdjeli nekoliko sati. Zatim sve dobro ocijedite, pomiješajte u velikoj zdjeli i začinite octom i uljem prema ukusu — kao za salatu. Dodajte gorušicu i stavljajte u staklenke da ne budu pune do vrha. Odozgo ulijte sloj ulja.

Narezani krastavci s gorušicom

PRIPREMITE: 2 kg većih ali čvrstih i zdravih krastavaca, ocat, kopar, luk, lovorov list, posve malo šećera, sol, 2 žlice gorušice u zrnu.

Krastavce dobro operite četkom pa prerežite napola. Pažljivo im ostružite dio s košticama, tako da ostane samo meso, koje narežite na duge rezan-

ce. Skuhajte 1/3 vode sa **2/3 razblaženog octa, kolutima luka, lovorom i koprom, gorušicom i šećerom.** Posolite prema ukusu. Krastavce prokuhajte u kipućem octu. Pazite da postanu prozirni, ali da pri tome ostanu tvrdi. Složite ih u staklenku i prelijte kipućim octom.

Njemačka salata

PRIPREMITE: 3/4 kg mrkve, 3/4 kg mahuna, 1 glavicu cvjetače, 1/2 kg lučica (malih glavica luka), 3 lista lovora, 1,5 žličica papra u zrnu (crnog i bijelog); za rasol: 1/4 l vinskog octa, 2 žlice šećera, 2 žlice soli.

Povrće operite i očistite. U osoljenoj kipućoj vodi prokuhajte mrkvu, čim provri izvadite i stavite na cjedilo. Mahune prokuhajte deset minuta, stavite da se ocijede. Na kraju prokuhajte i cvjetiće cvjetače pet minuta, a pazite da budu prema dolje okrenuti. Sada narežite mahune napola, mrkvicu na kolutove. Očišćene lučice pomiješajte s ostalim povrćem, stavite u staklenke, svakom dodajte lovor i zrna papra. Pristavite 3/4 l vode sa šećerom, kad provri, dodajte sol i ocat. Ohlađenim zalijte staklenke i prokuhajte (pasterizirajte) 30 minuta.

Paprike punjene crvenim kupusom

PRIPREMITE: desetak lijepih paprika, 2 kg crvenog kupusa, 2 l razblažena octa, 10 dkg soli, 2 korijena hrana, 10 zrna papra.

Kupus očistite, naribajte, osolite i ostavite da stoji. Paprike operite i očistite kao za punjenje. Kupus ocijedite i malo začinite octom, te njime punite paprike. Slažite ih u čiste staklenke i zalijte prokuhanim octom. Između njih utisnite hren (po želji i feferone).

Patlidžani na talijanski način

PRIPREMITE: sasvim mlade male patlidžane, sol, ocat, papar u zrnu, listiće mažurana i bosiljka, feferone, po želji češnjak, ulje.

Izrežite patlidžane po duljini, ostavite nekoliko sati da se osuše na suncu. Stavite ih u posudu od vatrostalnog stakla ili keramike. Osolite, zalijte octom i kuhajte 1/4 sata. Ocijedite ocat, a patlidžane poređajte na čistu krpu da se osuše. Nakon 24 sata slažite u staklenke redove: na svaki red patlidžana stavite nekoliko zrna papra, nekoliko listića mažurana i bosiljka, komadić feferona. Ako želite, dodajte i malo češnjaka. Zalijte uljem, pazite da bude dobro pokriveno. Zatvorite boce i provjerite jesu li patlidžani dobro pokriveni uljem.

Patlidžani u ulju

PRIPREMITE: 5 patlidžana, 1/2 l bijelog vinskog octa, sol, papar u zrnu, ulje, začini.

Odaberite patlidžane vrlo mlade, bez sjemena i manje veličine. Narežite ih na vodoravne ploške, osolite i ostavite da stoje. Istisnite sok, osušite, prokuhajte desetak minuta u bijelom vinskom octu. Ocijedite ih, rasporedite na krpe da se osuše. Slažite u staklenke u redovima, na svaki stavljajte nasjeckani češnjak (ako ga volite), listiće bosiljka ili mažurana, pa zalijte maslinovim uljem. Dodajte papra u zrnu. Hermetički zatvorite.

Pečene paprike

PRIPREMITE: paprike po volji, sol, papar, malo esencije, ulje, celera ili hren.

Ubrane paprike očistite od peteljaka i poslažite na lim za pečenje. Stavite ga u zagrijanu pećnicu i pecite. Pazite da se paprike ispeku sa svih strana, ali da ne prigore. Kožice odvojite od mesa. Ohlađene pečene paprike, očišćene od sjemenki, poslažite u staklenke. Skuhajte osoljenu (dosta slanu!) vodu, kojoj ste dodali esenciju da bude dosta kiselo. Dodajte papar, prelijte paprike, dodajte celer ili hren, pa staklenke zavežite.

Rezane paprike na talijanski način

PRIPREMITE: 1 kg dugoljaste paprike (crvene i žute), 2-3 režnja češnjaka, 1 crveni feferon, nekoliko listova bosiljka, ocat, ulje.

Paprike očistite i narežite uzdužno na komade, stavite ih u zdjelu i zalijte octom, pa pokrijte tanjurom da budu pritisnute (da ne isplivaju). Ostavite preko noći. Sutradan procijedite, pomiješajte ocat s malo ulja, dodajte jedan režanj češnjaka i

samo komadić feferona. Poslažite komade paprika okomito u staklenke, u svaku dodajte češnjak i lističe bosiljka. Zalijte octom i uljem. Za nekoliko dana pogledajte treba li zaliti s još ulja.

Rezane paprike

PRIPREMITE: 1 kg debelih, mesnatih paprika, 10 dkg soli, malo razblažena octa, ulje.

Paprike operite, očistite od peteljaka i sjemenki, pa narežite na tanke rezance. Osolite i ostavite da stoje preko noći. Drugi dan ih istisnite, pa poslažite u manje staklenke. Dobro ih stisnite tako da se među paprikama ne pojave mjehurići zraka. Zalijte ih blagim, prokuhanim i rashlađenim octom. Ostavite dva-tri dana poklopljeno tanjurićem da po potrebi možete dolijevati ocat, onda navrh stavite sloj octa i spremite.

Slatko-kiseli krastavci

PRIPREMITE: 1 kg većih krastavaca, 20 dkg grube soli, 1/2 l octa, 1/2 l vode, svežnjić peršinova i celerova lista, komorač, majčinu dušicu, 2 ploške luka, 6 zrna papra, nekoliko žlićica šećera (prema ukusu).

Krastavce dobro operite, zatim ih natrljajte solju i stavite u posudu te odozgo još pospite krupnom solju. Drugi dan ih prokuhajte u octu i vodi sa svim nabrojenim mirodijama i šećerom. Rasol kuhajte 2 minute, zatim krastavce poslažite u staklenke. Možete skuhati svježi ocat s vodom ili zaliti mješavinom u kojoj su se kuhali krastavci.

Salata od paprike »Marta«

PRIPREMITE: 30 paprika, 3 velike glavice luka, 4-5 režnjeva češnjaka, 1/2 l octa za kiseljenje, 1 veliku žlicu soli, 2 velike žlice šećera, lovorov list, 60 dkg senfa, 6 dcl ulja.

Paprike očistite, operite, pa narežite najprije na rezance, a onda na sitne kockice. U ocat dodajte istu količinu vode, pa pristavite na vatru. Dodajte sol, šećer, lovor, te sitno nasjeckan luk i češnjak. Kad zavri, dodajte paprike i kuhajte deset minuta. Ocijedite paprike. Posebno miješajte senf sa uljem da dobijete pjenastu masu u koju dodajte ohlađene paprike. Stavite u staklenke, na svaku gore nalijte sloj ulja. Zatvorite.

Talijanska salata

PRIPREMITE: 1/2 kg cvjetače, 1/2 kg krastavaca, 1/2 kg lučice, 1/2 kg mahuna, 1 veliki krastavac, 1 litru octa, 1 dkg gorušice, 1 dkg džumbira (nije obavezno), 5 dkg nasjeckanog češnjaka, 10 crvenih feferona 1,5 dkg stucane gorušice, sol.

Male krastavce očistite i operite, cvjetaču razdijelite na male cvjetove, očistite lučice i mahune, veliki krastavac narežite na kockice, pa sve dobro osolite i ostavite da stoji 24 sata. Tada ocijedite i prokuhajte 1 minutu u kipućem octu. Zatim priredite ocat s gorušicom u zrnu i ostalim začinima koje stavite u vrećicu od gaze kako bi se poslije mogli lako izvaditi. Kipućim prelijte povrće i ostavite da stoje daljnjih 48 sati. Tada izvadite mirodije, ocijedite ocat i dodajte mu gorušicu u prahu. Povrće rasporedite u staklenke i zalijte octom.

Ukiseljene gljivice s mirisima

PRIPREMITE: 3 kg malih gljivica, 1 litru vinskog octa, 1 žličicu soli, 75 dkg malih glavica luka (lučica), ružmarin, 4 lista lovora, malo anisa, malo zrna kumina, komorača, sjemenke kopra, 5 dkg šećera i 1/4 l vinskog octa.

Operite gljivice, pa one veće prerežite napola. U litru vode dodajte 1/4 l octa i u tome ih opet operite, ocijedite i spustite u malo osoljenu kipuću vodu. Neka kipe pet minuta, izvadite ih i ocijedite. Ogulite lučice. U staklenke slažite redove gljiva, između redova stavite lučice i mirišljive trave. Ocat po ukusu malo razblažite vodom, osolite ga, dodajte šećer i začine, prokuhajte i zalijte gljivice.

Ukiseljene lisičine

PRIPREMITE: 1 kg lisičina, sol, limunov sok.

Gljive očistite, operite i stavite da se dobro ocijede. Vodu osolite i zakiselite limunovim sokom prema ukusu i ostavite da provri. Gljive kuhajte 4 minute, izvadite ih, ocijedite i još vrele stavljajte u staklenke. Kiselu vodu još jednom prokuhajte i njome prelijte gljive. Staklenku zatvorite i prokuhajte u vodi (kao kompot) još sat i četvrt.

Ukiseljene lisičine s lukom

PRIPREMITE: 75 dkg lisičina (lisica ili paprenjača), 6 glavica luka, 1/5 žličicu papra u zrnu, sol, šećer, vinski ocat.

Očišćene gljive potopite u nekoliko minuta u kipuću i vrlo slanu vodu. Ocijedite ih i složite u staklenke od pola litre. U svaku staklenku dodajte dva očišćena luka i 1/2 žličice papra. Skuhajte pola litre vode sa žličicom soli i žličicom šećera, a kad provri, dodajte 4 žlice jakog vinskog octa. Ostavite da se ohladi i zatim prelijte gljive. Staklenke zatvorite i prikuhajte u pari ili vodi kao što to činite s kompotima.

Ukiseljene paprike na mađarski način

PRIPREMITE: 3 kg paprike (pomiješane zelene, žute, crvene) 2 l razblažena octa, 1/2 kg meda, malo maslinova ulja.

Dobro oprane paprike razrežite napola, očistite ih od sjemenki, osušite i složite u veliku staklenku. Prokuhajte ocat s medom i prelijte paprike tako da budu prekrivene. Kad se potpuno ohlade, navrh nalijte toliko ulja da budu potpuno prekrivene.

Ukiseljene paprike na talijanski način

PRIPREMITE: 2 kg zelenih paprika, 1,5 l bijelog octa, sol, veliku grančicu celera.

Odaberite lijepe, zdrave paprike, izložite ih jedan dan suncu da omekšaju. Prebrišite krpom, nemojte rezati, već čitave poslažite u staklenke. U svaku dodajte komad celera, osolite, zalijte octom. Poslije 4-5 dana ocijedite ocat i zamijenite ga svježim. Zavežite i držite na tamnom. Možete početi koristiti za mjesec dana.

Ukiseljene rotkvice

PRIPREMITE: većih mladih rotkvica, po želji, malo soli; za rasol: 1 litru octa, 2,5 dkg soli, majčinu dušicu, lovor, 1 karanfilić.

Rotkvice operite, očistite, veće narežite na četvrtine a manje na polovine (posve male ostavite cijele), te ih stavite u staklenu posudu. Osolite ih i ostavite da stoje 8 sati, a onda ih operite u hladnoj vodi i osušite. Skuhajte ocat s mirodijama. U kipući stavite rotkvice i maknite s vatre. Složite ih u staklenke, ocat prokuhajte i još jednom vrelim prelijte rotkvice (izvadite mirodije).

Ukiseljene zelene rajčice

PRIPREMITE: 1,5 kg malih, zelenih, tvrdih rajčica, 1/2 l octa, 2 žlice soli, 2-3 veća režnja češnjaka, komorač, 5 malih crvenih paprika.

Rajčice operite i ocijedite, očistite peteljke i nabodite ih na nekoliko mjesta iglom steriliziranom na plamenu. Skuhajte ocat s 1/4 l vode i solju. U kipuću tekućinu dodajte rajčice i kad ponovno provri uklonite s vatre. Zagrijte 5 staklenki, u svaku na dno stavite 1/2 režnja češnjaka, komorača i crvenu papriku. Na to složite rajčice i prelijte toplim octom koji mora obliti rajčice.

Ukiseljeni krastavci na ruski način

PRIPREMITE: na 1 kg krastavaca 2 čaše octa i žličicu soli, kopar, malo češnjaka, svježe crvene paprike.

Krastavce operite, prelijte kipućom vodom i slažite u redove u staklenku. Na svaki red stavite malo kopra, češnjaka i nasjeckane paprike. Zalijte prokuhanim hladnim octom. Staklenku zatvorite, ali s vremena na vrijeme dodajte sok što ga krastavci upiju.

Ukiseljeni kukuruz

PRIPREMITE: 4 klipa mladog, mekanog kukuruza, sol, 1 crvenu i 1 zelenu papriku (mesnatu!), tuce malih glavica luka (lučice), 1 litru octa, 10 zrna papra, 1/2 žličice gorušice, nekoliko grančica celera.

Spustite klipove u osoljenu kipuću vodu i kuhajte pet minuta. Ocijedite ih i skinite zrnje. Lučice očistite, a paprike očistite i narežite na sitne kockice. Zagrijte ocat sa paprom, gorušicom i osoli-

te. Ostavite da stoji dva sata. Onda pomiješajte kukuruz s lučicama i komadićima paprike, stavite u staklenke, svakoj dodajte i grančicu celera. Zamirisani ocat procijedite, pa zalijte staklenke. Zatvorite.

Ukiseljeni patlidžani na makedonski način

PRIPREMITE: za bocu od 5 litara 3 kg patlidžana srednje veličine, sol, 2 glavice češnjaka, 2 vezice zelenog peršina, papar, grančicu celera, ocat.

Patlidžane operite, odrežite im držak, pa ih na pet mjesta zarežite uzdužno, ali pazite da ne prorežete patlidžan. Pristavite osoljenu vodu, kad zakipi stavljajte dio po dio patlidžana, svaka »porcija« neka vri po deset minuta. Ocijedite i ohladite. U međuvremenu razdijelite češnjak na nežnjeve, vrlo sitno nasjeckajte. Također sitno nasjeckajte zeleni peršin, pa to pomiješajte i popaprite. Tim nadjevom napunite zareze na patlidžanima. Poslažite ih u staklenke, među njih stavite grančicu celera i zalijte prokuhanim octom.

Ukiseljeni šampinjoni ili vrganji

PRIPREMITE: 1 kg gljiva (u obzir dolaze i međenjače), 1,5 žlica soli, 1/2 čaše octa, 1 lovorov list, 1/2 grama papra, crvene paprike i cimeta, malo kopra.

Odaberite manje, čvrste i posve zdrave gljive. Razdijelite ih prema veličini tako da u svaku staklenku dođu gljive podjednake veličine. Operite ih u cjedilu pod mlazom tekuće vode. U posudu stavite 1/2 čaše vode, ocat, sol i gljive te pristavite kuhati. Kad provri, skinite pjenu i dodajte mirodije, pa kuhajte 20-25 minuta, uz neprestano miješanje. U staklenke stavljajte hladne gljive i rasol.

Usoljeno povrće

Sol apsorbira vodu iz povrća s kojim dolazi u dodir. Osoljena voda koja se tako stvara lako se isparava ili odstrani. (Osim povrća možete usoliti meso i ribu.)

Brzo usoljeni krastavci

PRIPREMITE: 1 kg krastavaca, 1 l vode, 2—3 žlice soli, kopar, hren, papar u zrnu.

Krastavce dobro operite i poslažite u staklenku. Dodajte mirodije i zalijte prokuhanim hladnim rasolom. Za 2 — 3 dana krastavci se mogu jesti. Ako želite da budu brže gotovi, prelijte ih kipućim rasolom!

Kopar za zimu

PRIPREMITE: nekoliko vezica lišća od kopra, sol.

Kopar mora biti po mogućnosti sasvim svježe ubran. Operite ga u više voda, pa potopite u kipuću vodu na 5 minuta. Ocijedite ga i skuhajte u slanoj kipućoj vodi. Nasjeckajte ga i stavite u staklenke, pa skuhajte kao kompot. Zimi ga samo dodajte u jelo ili ga možete upotrijebiti za pripremanje umaka i juha.

Soljene gljive

PRIPREMITE: 1 kg gljiva (u obzir dolaze mlječnice, mliječne gljive i sasvim sitni vrganji), 4—5 dkg soli.

Gljive dobro operite i očistite, osolite, poslažite u staklenku te pokrijte tanjurićem. Kad se nakon nekog vremena slegnu, dodajte nove. Gljive treba opteretiti čistim kamenom, ili kakvim drugim teretom da se bolje slegnu. Za 5—6 dana prestanite dodavati gljive, koje sok mora sasvim prekriti. Za jelo su dobre nakon mjesec do mjesec i po dana.

Soljene gljive s mirisima

PRIPREMITE: na 1 kg gljiva stavite 2 žlice soli, 1 lovorov list, 3 zrna papra, 3 karanfilića, 5 grama

sjemenki od kopra, 2 lista ribizla, 1/2 čaše vode.

Gljive dobro operite i očistite — veće komade narežite. Od svih navedenih sastojaka skuhajte rasol, u kipući stavite gljive, te neprestano miješajte i skidajte pjenu. Kad uzavri, ostavite da kuha još 10 do 20 minuta dok se gljive skuhaju, a to će biti onda kad gljive padnu na dno a rasol postane proziran. Odmah ih prebacite u široku posudu da se dobro ohlade, a onda ih složite u staklenke. Rasol mora pokriti samo petinu gljiva. Za upotrebu su gotove za 40—45 dana.

Usoljena mljevena paprika

PRIPREMITE: na 1 kg samljevenih crvenih paprika 25 dkg soli.

Odaberite debele mesnate paprike — babure. Očistite ih, vrlo pažljivo operite i sameljite. Pomiješajte sa soli i ostavite da stoje u staklenoj posudi nekoliko sati. Spremajte u male staklenke. S obzirom na to da paprika ostaje sirova, ona će sačuvati vrlo intenzivan miris, pa njome zimi možete začiniti mnoga jela. Dodajte je jelu neposredno prije nego što je gotovo. Budući da je paprika vrlo slana, jelo nemojte uopće soliti!

Usoljene mahune

PRIPREMITE: 2 kg mahuna, grubu sol.

Odaberite sasvim mlade, nježne mahune kojima odrežite vrhove (ne smiju imati konce), pa ih narežite. Na dno staklenke stavite sloj soli, pa red mahuna. Slažite redove i svaki obilato osolite. Svaki red dobro pritisnite, na vrh stavite tanjurić i na nj teret. Mahune će se slijegati, pa dodavajte uvijek sve nove redove. Zavežite i držite na mračnome mjestu. Na kuha se! Prije upotrebe potopite na dva sata u vruću vodu, operite i pripremajte (naravno, ne solite!) po želji.

Usoljene rajčice

PRIPREMITE: na 6 litara rasola (vode) 35—40 dkg soli, rajčice.

Soliti se mogu zrele i zelene rajčice, ali ih nikako nemojte miješati. Sve rajčice za spremanje moraju biti podjednako zrele! Ako solite zelene rajčice, dodajte im kopar i gorušicu, a ako želite, i oprane listove višnje ili ribizla. Oprane rajčice poslažite u veliku staklenku. Rasol skuhajte i hlad-

nim prelijte rajčice, pa prekrijte dvostrukom čistom gazom. S vremena na vrijeme protresite staklenku. Mogu se jesti već za 40— 50 dana.

Usoljeno povrće za juhu

PRIPREMITE: 1 kg mrkve, 1 kg korijena peršina, 1/2 kg korijena celera, 60 dkg soli.

Očišćeno korijenje sameljite, pomiješajte sa soli i čvrsto natrpajte u staklenke. Odozgo stavite sloj soli. Zatvorite i spremite na hladno. Korijenje možete naribati ili narezati na ploškice ili rezance (po ukusu). Koristite za juhe i druga jela zimi, kad nema uvijek svega potrebnog za juhu, samo nemojte jelo soliti!

Sušeno povrće

Sušenjem na razne načine oslobađate vodu iz povrća. Osušeno povrće je praktično jer se ne kvari, zauzima vrlo malo mjesta i ukusno je.

Povrće možete sušiti na vrlo slaboj vatri u otvorenoj pećnici, a još bolje na jakom suncu. Povremeno ga okrećite.

Osušeno povrće stavite u vrećicu od gaze, pa ga objesite na zračno i tamno mjesto. Dan prije upotrebe ga namočite.

Sušena cikla

Neoguljenu ciklu dobro operite i skuhajte. Tada je ogulite i narežite na posve tanke ploške, poslažite na lim pokriven bugačicom i sušite u pećnici na temperaturi od 50-60°. Prvih 10-15 minuta vrata ostavite odškrinuta, onda ploškice okrenite i sušite još jedan sat. Do kraja ih osušite na toplome mjestu u stanu ili na suncu.

Sušene gljive

Za sušenje su najbolje bijele gljive (šampinjoni), vrganji, osinci, vilovnjače. Gljive za sušenje samo očistite, ali ih nemojte prati (jer mogu sagnjiti). Po vrućem vremenu gljive možete nanizati cijele na konac i sušiti ih na suncu. Inače ih možete sušiti u pećnici na 70-80 stupnjeva C, ali vrata pećnice moraju uvijek biti pritvorena da može izići vlaga. Kad budu gotovo suhe, izvadite ih i dokraja osušite na suncu ili na toplome mjestu. Sušene gljive čuvajte na zračnome mjestu, daleko od predmeta jakog mirisa.

Sušene mahune

Mahune očistite, najprije ih prokuhajte u osoljenoj vodi, a onda ih dobro ocijedite. Sušite ih prema uputama za ciklu ili ih nabodite na konac i objesite da se suše na suncu. Suhe su kad postanu prozirne. Vrlo dobre su za salatu i varivo.

Sušeni mladi (zeleni) grah

Uzmite posve mlad, još zelen grah, dok je još u mahunama. Očistite ga, stavite u kipuću osoljenu vodu i skoro sasvim skuhajte. Ocijedite, raspite po situ da se zrna gotovo ne dodiruju, pa sušite najprije na zraku, a zatim, dokraja, u pećnici na sasvim slaboj vatri.

Sušeni zeleni peršin i celer

Lišće celera i peršina (svako zasebno) dobro operite i rasprostrite na sito, ili rešeto. Sušite u pećnici 3-4 sata na 40°C. Spremite u papirnate vrećice i držite na suhome mjestu. Tako možete sušiti i kopar.

Sušeno povrće za juhu

Uzmite mrkve, korijena od celera i peršina, te pasternaka u omjeru koji stavljate u juhu. Sve

dobro operite, očistite i malo prokuhajte. Zatim narežite na tanke listiće i rasprostrite na čisto platno da se na zraku dobro osuši. Kad vlaga nestane s površine, rasprostrite u tankom sloju (1-2 cm) na lim i sušite u pećnici na blagoj vatri (50-60°C) nekoliko sati. Pri tome neka vrata pećnice ne budu zatvorena.

Razna slana zimnica

Ajvar

PRIPREMITE: 10 kg crvene paprike (rog), 5 kg patlidžana, 2,5 l ulja, 1,6 l octa, 5-10 dkg feferona (po ukusu), sol, papar.

Paprike operite, očistite, opet operite i dobro osušite. Patlidžane operite, obrišite i ispecite cijele u pećnici. Dok se peku, skuhajte paprike u mješavini od 3 l vode, 1,5 l octa i 1/2 l ulja. Kuhajte kao za kiseljenje, ocijedite ih i sameljite na stroju. Pečene patlidžane ogulite, pa također sameljite, kao i feferone (količinu odredite prema tome da li želite oštriji ajvar ili ne). Pomiješajte papriku, patlidžane, dodajte 1,5 l ulja, 1/2 dcl octa, sol i papar. Tu masu kuhajte dva sata na laganoj vatri. Miješajte. Kuhani ajvar ulijevajte u zagrijane sta-

klenke. Vrh pokrijte slojem ulja, zatvorite celofanom i zamotajte pokrivačem da se polagano dokraja ohlade.

Ajvar od samih paprika

PRIPREMITE: paprike, sol, ulje.

Odaberite debele, mesnate babure. Očistite ih i ispržite na vrelom ulju. Zatim ih sameljite, osolite i dalje pirjajte na vatri da se ispari tekućina. Još kipuće spremajte u manje staklenke.

Ajvar s hrenom

PRIPREMITE: 10 kg zdravih crvenih paprika babura, 1/2 hrena, sól, ulje, 1 kg patlidžana.

Paprike očistite od peteljaka i sjemenja te ih operite. Uronite ih u kipuću slanu vodu na kraće vrijeme, a onda ih preko noći ostavite da se dobro ocijede. Drugi dan ih sameljite, pa ih pirjajte na ulju neprekidno miješajući. Posebno ispecite oprane patlidžane kojima ste samo odrezali peteljke. I njih sameljite pa dodajte u paprike. Pri kraju dodajte očišćeni i naribani hren. Vruće stavljajte u staklenke i zatvorite ih.

Domaći kečap

PRIPREMITE: 3 kg rajčica, 24 dkg grožđica, 3 režnja češnjaka, ocat, sol, malo šećera, muškatni oraščić, papar, karanfilić (za pravi okus dolazi i indijska mirodija »curry«).

Očišćene i oprane rajčice skuhajte da puste sok, dodajte grožđice i očišćen, nasjeckan češnjak. Kuhajte dalje sve dok se masa zgusne. Tad iskrenite na napetu gazu da se ocijedi. Sok možete upotrijebiti u kuhanju, a masu protisnite i na 1 kg dodajte 3/4 litre octa, posolite, dodajte posve malo šećera, naribani oraščić, stucani karanfilić, mljeveni papar i malo curryja (ako ga imate). Kuhajte dalje sve dok se zgusne, a onda ulijte u manje staklenke. To je vrlo ukusan umak. Možete ga poslužiti uz razne vrste mesa.

Masline u ulju

PRIPREMITE: crne masline, ulje.

Svaku maslinu zarežite na dva mjesta nožem.

Tjedan dana ih držite u vodi, a dva puta dnevno bacite vodu i zalijte svježom. Onda ih ocijedite, osušite, poslažite na lim i posolite. Stavite u pećnicu na najmanju temperaturu da omekšaju. Poslažite u staklenke i zalijte uljem.

Pekmez od rajčica

PRIPREMITE: veću količinu posve zrelih rajčica; na 1 kg dobivene kaše 1/2 žličice soli, malo konzervansa, ulje.

Opranim rajčicama odrežite peteljke, razrežite ih napola i stavite kuhati. Neprekidno miješajte. Kad nastane gusta, jednolična kaša, protisnite kroza sito. Osolite je i kuhajte dalje — po želji gušće ili rjeđe. Još kipuće ulijevajte u zagrijane boce, svaku zavežite i stavite među jastuke da stoje na toplom dok se dokraja ohlade. Ako tako pripremljene rajčice stavite u staklenke sa širokim grlom, onda navrh ulijte sloj ulja.

Sataraš za zimu

PRIPREMITE: 2 kg rajčica, 2,5 kg paprika, sol, ulje.

Na ulju ispržite očišćene paprike i rajčice kao za sataraš. Dobro miješajte novom, iskuhanom kuhačom sve dok se prilično zgusne. Osolite, kipuće stavljajte u zagrijane staklenke. Možete ih zatvoriti i skuhati u pari (kao kompot) ili ih staviti u pećnicu da se na posve laganoj vatri na vrhu stvori tvrda kora. Nalijte sloj ulja i spremite. Ako želite, zimi dodajte, prženi luk.

Začinjeni (primorski) pekmez od rajčica

PRIPREMITE: 1 kg rajčica, 10 dkg češnjaka, 15 dkg luka, 1 lovorov list, 1 žličicu šećera, sol, papar, ružmarin, majčinu dušicu i druge trave po želji.

Oprane i očišćene rajčice narežite napola. Skuhajte, ali samo toliko da omekšaju. Odmah dodajte začine i sol. Procijedite, pa vodu bacite ili iskoristite za kuhanje — na taj način skraćujete vrijeme kuhanja, pa će se vitamini manje uništiti. Rajčice sameljite, stavite u male staklenke, provjerite okus i skuhajte kao kompot. Na vrh po želji možete staviti sloj maslinova ulja.

KAZALO

ANANAS

Slatko od ananasa 50

BANANE

Pekmez od banana 32
Pekmez od trešanja s bananama 34
Marmelada od banana 36

BAGREMOV CVIJET

Slatko od bagremova cvijeta 50

BAZGENE BOBICE

Džem od bazginih bobica s jabukama 40

BOROVNICE

Borovnice s vinom 21
Pekmez od borovnica ili brusnica 32
Žele od borovnica 59
Vino od borovnica 69

BRESKVE

Breskve sa začinima 21
Breskve u alkoholu 22
Kompot od bresaka 23
Kompot od crvenih bresaka 23
Ukuhane breskve za kolače 27
Breskve s maraskinom 40
Džem od bresaka 41
Sušene breskve 70

BRUSNICE

Brusnice u sirupu 22
Pekmez od borovnica ili brusnica 32
Džem od brusnica bez šećera 41
Slatko od brusnica 51

BUČE

Buče u vinu 22
Buče za zimu 75
Kockice buča za zimu 76

CIKLA

Ukuhana cikla 77

CRNI RIBIZ

Crni ribiz s rumom 31
Džem od crnog ribiza 41
Džem od crvenog i crnog ribiza 41
Nekuhani džem od crnog ribiza 49
Slatko od crnog ribiza 51
Sirovi sirup od crnog ribiza 64
Liker od crnog ribiza 67

CRVENI RIBIZ

Džem od crvenog i crnog ribiza 41
Žele od ribiza 61
Sok od crvenog ribiza 62

CVJETAČA

Ukuhana cvjetača 78

DINJA

Džem od dinja 42
Džem od dinja i rajčica 42
Slatko od dinja 51

DRIJENAK

Marmelada od drijenka 37

DUD

Marmelada od duda 37
Vino od duda 69

DUNJA

Kompot od dunja 23
Džem od dunja 42
Kiselkasto-slatke dunje 48
Slatko od dunja 52
Ušećerene dunje 56
Sir od dunja 59
Žele od dunja 60
Žele od dunja i jabuka 61
Sirup od dunja 65
Liker od dunja 67
Liker od dunja s konjakom 68

FEFERONI

Feferoni u octu 31

GLJIVE

Gljive ukiseljene na španjolski način 81
Ukiseljene gljivice s mirisima 89
Ukiseljene lisičine 89
Ukiseljene lisičine s lukom 90
Ukiseljeni šampinjoni ili vrganji 92
Soljene gljive 93
Soljene gljive s mirisima 93
Sušene gljive 96

GREJP

Džem od grejpa 42
Džem od naranača i grejpa 46

GRAŠAK

Grašak za zimu 75

GROŽĐE

Pekmez od grožđa 32
Pekmez od grožđa i krušaka 32
Džem od grožđa i jabuka 43
Slatko od grožđa 52
Sok od grožđa 63

JABUKA

Džem od jabuka 43
Želе od jabuka 60

JAGODA

Kompot od jagoda 24
Sirova marmelada od jagoda 39
Džem od jagoda 43

Slatko od jagoda 52
Žele od jagoda 60
Sok od jagoda 62

KAJSIJE (MARELICE)

Kompot od cijelih marelica (kajsija) 23
Kompot od kajsija (marelica) 24
Marelice (kajsije) u rumu 27
Pekmez od kajsija (marelica) 33
Marmelada od kajsija (marelica) 37
Marmelada od kajsija s rakijom 38
Džem od kajsija (marelica) 43
Džem od kajsija s »bademima« 43
Džem od kajsija s narančinim sokom 44
Slatko od kajsija (marelica) 53
Sir od kajsija 59

KAPARI

Kapari u octu 81

KESTENJE

Marmelada od kestenja 38
Slatko od kestenja 53

KOPAR

Kopar u octu 82
Kopar za zimu 93

KRASTAVCI

Kiseli krastavci (sirovi) 81
Kiseli krastavci s lučicama 82
Krastavci ukiseljeni na poljski način 83
Narezani krastavci s gorušicom 85
Slatko-kiseli krastavci 88

Ukiseljeni krastavci na ruski način 91
Brzo usoljeni krastavci 93

KRUŠKE

Kompot od krušaka 25
Ukuhane kruške za kolače 27
Kruške sa začinima 35
Marmelada od krušaka sa rumom 38
Džem od krušaka 44
Džem od krušaka i jabuka 45
Slatko od krušaka 53

KUPINA

Kompot od kupina 24
Džem od kupina 35
Vino od kupina 69

KUPUS

Brzo ukiseljeni kupus 80
Crveni kupus ukiseljen u staklenki 80
Kiseli kupus 82

LIMUN

Džem od limuna 45
Slatko od limuna 54
Ušećerene limunove kore 57
Limuni u octu 83

LUBENICE

Slatko od lubenica 54
Ušećerene kore od lubenice 57

LUČICE

Lučice na talijanski način 84
Lučice u octu 34

MAHUNE

Mahune za zimu 76
Usoljene mahune 94
Sušene mahune 96

MALINE

Maline sa šećerom 26
Marmelada od malina 38
Džem od malina 45
Žele od malina 61
Malinovac 64
Sirup od malina i trešanja 65

MANDARINE

Džem od mandarina sa rumom 46

MASLINE

Masline u octu 34
Masline u ulju 98

MRKVE

Ukuhane mrkve 78

NARANČE

Sicilijanski pekmez od naranača 35
Džem od naranača i grejpa 46
Slatko od naranača 54
Ušećerene kore od naranača 57
Sok od naranača 63
Orandžada od kore 64
Liker od narančine kore 68

OGROZD

Kompot od ogrozda 25
Džem od ogrozda 46
Slatko od ogrozda 54
Sok od ogrozda 63

OSKORUŠA

Džem od oskoruša 46
Slatko od oskoruša 55
Sušene oskoruše 70

PAPRIKE

Paprike za punjenje 76
Kuhane ukiseljene paprike 83
Paprike punjene crvenim kupusom 86
Pečene paprike 87
Rezane paprike na talijanski način 87
Rezane paprike 88
Salata od paprike »Marta« 88
Ukiseljene paprike na mađarski način 90
Ukiseljene paprike na talijanski način 90
Usoljene mljevene paprike 94

PATLIDŽANI

Ukuhani patlidžani 78

Patlidžani na talijanski način 86
Patlidžani u ulju 87
Ukiseljeni patlidžani na makedonski način 92

RABARBARA

Džem od rabarbare 47
Kompot od rabarbare 25

RAJČICE

Kuhane rajčice 76
Rajčice s mirisima na talijanski način 77
Rajčice u pećnici 77
Usoljene rajčice 94
Pekmez od rajčica 99
Začinjeni (primorski) pekmez od rajčica 99

SMOKVE

Pekmez od smokava 33
Džem od smokava 47

ŠIPAK

Marmelada od šipka 39

ŠLJIVE

Kompot od šljiva 25
Ukuhane šljive za kolače 28
Ukuhane šljive za okruglice 28
Pekmez od guljenih šljiva 33
Pekmez od šljiva 33
Pekmez od šljiva s octom 34
Džem od šljiva 47
Džem od šljiva s octom 47
Pirjane šljive za zimu 49

Slatko od šljiva 55
Slatko od šljiva s košticama 55
Sok od šljiva 63

ŠPAROGE

Ukuhane šparoge 78

TREŠNJE

Kompot od trešanja 26
Kompot od trešanja s rumom 26
Trešnje s konjakom 27
Ukuhane trešnje za kolače 28
Ukuhane trešnje za savijaču 28
Kaša od trešanja 30
Pekmez od trešanja 34
Pekmez od trešanja s bananama 34
Džem od trešanja 48
Ušećerene trešnje 57
Sirup od malina i trešanja 65

VIŠNJE

Kompot od višanja 26
Ukuhane višnje i sirup 29
Višnje s rumom 29
Višnje u rakiji na francuski način 29
Kaša od višanja 30
Pekmez od višanja 35
Džem od višanja 48
Slatko od cijelih višanja 51
Slatko od višanja 56
Sirovi sirup od višanja 65
Sirup od višanja (i džem) 66
Liker od višanja 68

ZELENI ORASI

Pekmez od zelenih oraha 35
Liker od zelenih oraha 68

Oslobođeno plaćanja osnovnog poreza na promet nadležnim republičkim rješenjem broj 3408/1-1976. od 24. VI 1976.

NEOPHODNI PRIRUČNICI

U SVAKOM DOMU

NAJDRAŽA RAZONODA